

Menu restaurants  
**SCOLAIRES**  
ville de **gradignan**

**Lundi**  
**09-mars**

**Mardi**  
**10-mars**

**Mercredi**  
**11-mars**

**Jeudi**  
**12-mars**

**vendredi**  
**13-mars**

**Allergènes**  
**pouvant être**  
**présents :**

- 1 : Gluten,
- 2 : Crustacés,
- 3 : Œuf,
- 4 : Poisson,
- 5 : Arachide,
- 6 : Soja,
- 7 : Lait,
- 8 : Fruits à coque,
- 9 : Céleri,
- 10 : Moutarde,
- 11 : Sésame,
- 12 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

| <b>ENTREE</b>         | Taboulé                                                                                                      | 1<br>10<br>12 |                                                                                                           |                  |  |                                                                                                                |  Concombres au fromage blanc 7 |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PLAT DU JOUR</b>   |  Sauté de porc à la tomate  | 1<br>7<br>9   |  Cassolette de poisson   | 1<br>4<br>7<br>9 |  |  Émince de dinde à la crème | <br>Crispy de blé 1            |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b> |  Haricots verts persillés 7 |               |  Blé à l'huile d'olive 1 |                  |  |  Macaronis                  |  Purée de brocolis 7           |
| <b>FROMAGE</b>        |                                                                                                              |               | Fromage de chèvre 7                                                                                       |                  |  |  Fromage blanc 7            |                                                                                                                   |
| <b>DESSERT</b>        |  Yaourt nature sucré bio 7  |               |  Pomme                   |                  |  | Clémentine                                                                                                     |  Crème à la vanille 7          |

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Chaque enfant présentant une allergie reconnue doit être inclus dans un Projet d'Accueil Individualisé transmis à la Cuisine Centrale par le Service Scolaire (05.56.75.65.21).

Menu élaboré en collaboration avec  
Alice AUGIRON - Diététicienne  
Nutritionniste  
et l'équipe de l'UCPR



Origines des viandes  
sauf contre indication



**Bio**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont issus de l'Agri Bio



**IGP**  
Un ou plusieurs ingrédients  
bénéficient d'une indication géographique



**Label Rouge**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « Label Rouge »



**HVE**  
Issu d'une exploitation à  
Haute Valeur Environnementale



**AOP / AOC**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « AOP / AOC »



**Pêche Durable**  
Un ou plusieurs ingrédients  
bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.