

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
02-févr.**

**Mardi
03-févr.**

**Mercredi
04-févr.**

**Jeudi
05-févr.**

**vendredi
06-févr.**

**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

	POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
	ENTREE	 Œufs durs 3			 Concombres au fromage blanc 7	
	PLAT DU JOUR	 Poulet rôti au jus	Escalope de porc aux herbes 9	 Hachis Parmentier 12 7	Poisson à la bordelaise 1 4 9	Sauté de veau 1 7 9
	ACCOMPAGNEMENT	 Pâtes 1 7	 Petits pois	Salade verte 10 12	 Carottes Vichy 7	Gnocchis 1 7
	FROMAGE	Tomme blanche 7	Le Brin 7	 Fromage blanc 7	7	 Yaourt de la ferme de Jarouilles 7
	DESSERT	 Poire	 Banane	Compote	Crêpe au sucre 1 3 7	Clémentine

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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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.