

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

**Lundi
16-mars**

**Mardi
17-mars**

**Mercredi
18-mars**

**Jeudi
19-mars**

**vendredi
20-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

	Lundi 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi 19-mars	vendredi 20-mars
ENTREE	Radis beurre 7			Tarte légumes emmental 1 3 7	
PLAT DU JOUR	Filet de colin au pesto 1 4 7 9	Bœuf Bourguignon 1 7 9 12		Omelette aux pommes de terre 3 7	Rougail saucisse 10
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes 7	Spaghettis 1 7		Salade verte 10 12	Riz 7
FROMAGE		Chaussé aux moines 7		Comté 7	Fromage ail & fines herbes 7
DESSERT	Riz au lait caramel 7	Kiwi		Compote	Poire

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.