

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

Lundi
23-mars

Mardi
24-mars

Mercredi
25-mars

Jeudi
26-mars

vendredi
27-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 23-mars		Mardi 24-mars		Mercredi 25-mars		Jeudi 26-mars		vendredi 27-mars	
ENTREE							 Concombres vinaigrette	10 12		
PLAT DU JOUR			  Dahl de lentilles corail	1 9			Jambon blanc		Blanquette de veau	1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	 Epinards à la crème	1 7	 Boulgour	1 7			 Gratin de chou-fleur	1 7	Purée	7
FROMAGE	Tomme blanche	7	 Petit suisse aux fruits	7			Mimolette	7	 Fromage blanc vanille	7
DESSERT	 Banane		 Pomme				Moelleux au citron	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 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.