



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
16-déc.

Mardi
17-déc.

Mercredi
18-déc.

Jeudi
19-déc.

vendredi
20-déc.

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-déc.	Mardi 17-déc.	Mercredi 18-déc.	Jeudi 19-déc.	vendredi 20-déc.
ENTREE	Carottes râpées aux croûtons 1 10 12				Jus de fruit
PLAT DU JOUR	Chipolatas grillées	Filet de poisson citron & herbes 4		Pané végétal sauce barbecue 1 6 7 9 10 12	Fricassée de dinde aux marrons 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre 7	Pâtes complètes 1 7		Printanière de légumes 7	Pommes rôsti
FROMAGE		Camembert 7		Fromage blanc 7	
DESSERT	Yaourt nature sucré 7	Pomme		Banane	Dessert de Noël au chocolat 1 3 6 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.