

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
25-nov.

Mardi
26-nov.

Mercredi
27-nov.

Jeudi
28-nov.

vendredi
29-nov.

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 25-nov.	Mardi 26-nov.	Mercredi 27-nov.	Jeudi 28-nov.	vendredi 29-nov.
ENTREE	Pomelos au sucre		Salade de maïs concombres & pois chiches	Roulé au fromage	
PLAT DU JOUR	Beignet de calamars	Rôti de bœuf	Fricassée de poulet à l'échalote	Omelette nature	Longe de porc rôtie au jus
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Carottes sautées	Choux de Bruxelles	Salade verte	Purée de pois cassés
FROMAGE		Tomme blanche			Saint Paulin
DESSERT	Yaourt au citron	Fruit	Yaourt à boire vanille	Compote	Fruit

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



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



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



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.

