

Allergènes

présents :

1 : Gluten. 2 : Crustacés,

5 : Arachide, 6 : Soja, 7 : Lait,

8 : Fruits à coque. 9 : Céleri,

10 : Moutarde. 11 : Sésame, 12 : Sulfites, 13 : Lupin, 14: Mollusques

3 : Œuf, 4: Poisson,

pouvant être



ENTREE

PLAT

DU JOUR

ACCOMPAGNEMENT

FROMAGE

DESSERT





Lundi

03-févr.



CLOS DU VIVIER

ville de gradignan

Mardi

04-févr.



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



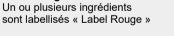
Bio Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



IGP Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique

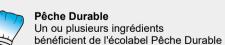


Label Rouge Un ou plusieurs ingrédients



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





Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

HVE

Purée pommes

pruneaux

