

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
07-avr.

Mardi
08-avr.

Mercredi
09-avr.

Jeudi
10-avr.

vendredi
11-avr.

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 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 07-avr.	Mardi 08-avr.	Mercredi 09-avr.	Jeudi 10-avr.	vendredi 11-avr.
POTAGE	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9
ENTREE	Salade Piémontaise 3, 10, 12		Cake tomate feta 1, 3, 7, 9		Carottes râpées au cantal 10, 12, 7
PLAT DU JOUR	Escalope de porc persillée 9	Filet de poisson à la méditerranéenne 4, 10, 12	Boulettes d'agneau au curry 1, 6, 7, 9, 10	Poulet rôti	Bolognaise au bœuf 9
ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème 1, 7	Mélange de céréales 7, 9	Patates douces rôties 7	Gratin de poireaux & pomme de terre 1, 7	Spaghettis 1, 7
FROMAGE		Camembert 7		Yaourt aromatisé 7	
DESSERT	Fromage blanc vanille 7	Pomme	Kiwi	Banane	Yaourt nature 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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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.