



Menu restaurants

**SCOLAIRES**

ville de **gradignan**



**Lundi**  
17-févr.

**Mardi**  
18-févr.

**Mercredi**  
19-févr.

**Jeudi**  
20-févr.

**vendredi**  
21-févr.

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 17-févr.	Mardi 18-févr.	Mercredi 19-févr.	Jeudi 20-févr.	vendredi 21-févr.
<b>ENTREE</b>	Carotte râpées 10 12			Roulé au fromage 1 7	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Émince de bœuf au paprika 1 7 9 10 12	Filet de colin sauce pesto 1 4 7		Omelette persillade 3 7	Saucisses grillées
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Julienne de légumes 7	Coquillettes 1 7		Salade verte 10 12	Aligot 7
<b>FROMAGE</b>		Camembert 7		Gouda 7	Cantal 7
<b>DESSERT</b>	Riz au lait 7	Fruit		Compote	Tourte aux myrtilles 1 3 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.

ville de **gradignan**

