

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
03-févr.

Mardi
04-févr.

Mercredi
05-févr.

Jeudi
06-févr.

vendredi
07-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 03-févr.	Mardi 04-févr.	Mercredi 05-févr.	Jeudi 06-févr.	vendredi 07-févr.
ENTREE	Œufs durs mayonnaise 3 10			Cœur de laitue à l'emmental 10 12 7	
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à l'italienne 1 7 9 10 12	Échine de porc aux herbes 9		Filet de poisson à l'Américaine 1 2 4 7	Daube provençale 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule couscous 1 7	 Petits pois 9		 Purée de potiron 7	 Pommes vapeur 7
FROMAGE	Tomme blanche 7	Kiri 7			 Yaourt nature sucré 7
DESSERT	 Kiwi	Clémentine		Cake marbré 1 3 7 8	 Pomme

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.