

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
05-mai

Mardi
06-mai

Mercredi
07-mai

Jeudi
08-mai

vendredi
09-mai

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 05-mai	Mardi 06-mai	Mercredi 07-mai	Jeudi 08-mai	vendredi 09-mai
ENTREE					Concombre feta sauce vinaigrette 7 12
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au thon à la provençale 1 4 7	Rôti de porc aux herbes 9			Palet croustillant 1 6 7
ACCOMPAGNEMENT	/	Epinards à la crème 1 7			Haricots verts persillés 7
FROMAGE	Mimolette 7	Riz au lait 7			
DESSERT	Fruit	Fruit			Flan caramel 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.

