

Menu restaurants

SCOLAIRES

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 : Sesame,
- 12 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 07-avr.	Mardi 08-avr.	Mercredi 09-avr.	Jeudi 10-avr.	vendredi 11-avr.
<b>ENTREE</b>	Salade Piémontaise 3 10 12				Carottes râpées au cantal 10 12 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Escalope de porc persillée 9	Filet de poisson à la méditerranéenne 4 10 12		Poulet rôti 9	Bolognaise végétale 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Epinards à la crème 1 7	Mélange de céréales 7 9		Gratin de poireaux & pomme de terre 1 7	Spaghettis 1 7
<b>FROMAGE</b>		Camembert 7		Yaourt aromatisé 7	
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc vanille 7	Pomme 7		Banane 7	Liégeois au chocolat 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.

