

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

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

