



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
06-janv.

Mardi
07-janv.

Mercredi
08-janv.

Jeudi
09-janv.

vendredi
10-janv.

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 06-janv.	Mardi 07-janv.	Mercredi 08-janv.	Jeudi 09-janv.	vendredi 10-janv.
ENTREE		Salade de pâtes Niçoise		Carottes râpées	
PLAT DU JOUR	Jambon braisé	Poulet rôti		Filet de colin pané	Boulettes de bœuf sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Gratin de brocolis		Riz pilaf	Poêlée de légumes
FROMAGE	Kiri				Emmental
DESSERT	Clémentine	Pomme		Yaourt nature sucré	Galette des rois

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'Agr Bio



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.