

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
31-mars

Mardi
01-avr.

Mercredi
02-avr.

Jeudi
03-avr.

vendredi
04-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 31-mars	Mardi 01-avr.	Mercredi 02-avr.	Jeudi 03-avr.	vendredi 04-avr.
ENTREE	Pâté de campagne 1 7 6 10			Concombres au fromage de brebis 10 12 7	Radis beurre 7
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à la tomate 1 7 9 12	Longe de porc au jus 9		Beignets de calamars sauce aigre douce 1 4 14 6	Émince de bœuf aux oignons 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1	Lentilles aux carottes 9		Purée de potiron 7	Coquillettes 1 7
FROMAGE	Leerdamer 7	Saint Nectaire 7			
DESSERT	Fruit 	Fruit 		Compote	Petits suisse 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.

