



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
13-mai

Mardi
14-mai

Mercredi
15-mai

Jeudi
16-mai

vendredi
17-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 13-mai	Mardi 14-mai	Mercredi 15-mai	Jeudi 16-mai	vendredi 17-mai
ENTREE		Salade Grecque 10			Tomates mozzarella 10 7
PLAT DU JOUR	Blanquette de veau à l'ancienne 1 7 9	Filet de poisson à l'huile d'olive 4		Tortilla à l'espagnole 3 7	Spaghettis bolognaise 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Printanière de légumes 7	Moussaka de légumes 7		Salade verte 10	
FROMAGE	Camembert 7			Manchego 7	
DESSERT	Pomme	Yaourt à la grecque 7		Moelleux à la mandarine 1 3 7	Panettone au chocolat 1 3 6

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.