

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
15-avr.**

**Mardi
16-avr.**

**Mercredi
17-avr.**

**Jeudi
18-avr.**

**vendredi
19-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 15-avr.	Mardi 16-avr.	Mercredi 17-avr.	Jeudi 18-avr.	vendredi 19-avr.
POTAGE	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9
ENTREE	Radis beurre 7		Salade au fromage 10 12 7		Salade de crudités aux croûtons 10 12 1
PLAT DU JOUR	Filet de colin 1.4 7	Sauté de porc 1.7 9	Chili con carne 10 12	Rôti de veau	Poulet grillé au sésame 11
ACCOMPAGNEMENT	 Épinards béchamel 7	 Semoule semi- complète 1.7	Riz 7	 Gratin Dauphinois 3.7	 Petits pois 9
FROMAGE		Emmental 7		Cantal 7	
DESSERT	 Yaourt nature 7	 Fruit	 Fromage blanc 7	 Fruit	Petit 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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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



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

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.