

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



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

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.