

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
29-avr.**

**Mardi
30-avr.**

**Mercredi
01-mai**

**Jeudi
02-mai**

**vendredi
03-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 29-avr.	Mardi 30-avr.	Mercredi 01-mai	Jeudi 02-mai	vendredi 03-mai
POTAGE	Potage 1.9	Potage 1.9		Potage 1.9	Potage 1.9
ENTREE	Taboulé 1.10	 Carottes râpées au comté 10.7		 Salade de crudités au maïs 10	
PLAT DU JOUR	 Filet de colin 1.4.7	Rôti de veau 9		Jambon blanc 1.3.6.9	Escalope de poulet au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts 7	 Coquillettes semi-complète 1.7		 Petits pois 9	 Gratin de courgette & pomme de terre 1.7
FROMAGE	Brie 7				 Comté 7
DESSERT	Poire 7	 Compote 7		Fromage blanc 7	 Banane 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.