

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
21-juil.

Mardi
22-juil.

Mercredi
23-juil.

Jeudi
24-juil.

vendredi
25-juil.

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 21-juil.	Mardi 22-juil.	Mercredi 23-juil.	Jeudi 24-juil.	vendredi 25-juil.
POTAGE	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
ENTREE	Jambon blanc beurre 7		Salade de lentilles 10,12	Melon	Tomates vinaigrette 10,12
PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet 1,3,7	Sauté de porc aux légumes 1,7,9,12	Tortellini tomate mozzarella 1,7	Paella de la mer 2,4,14,7	Émincé de bœuf au sésame 1,7,9,11,12
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées 7	Blé 1,7	Purée de légumes 7,12	Riz safrané 7	Purée de chou-fleur 7
FROMAGE	Cantal 7	Emmental			
DESSERT	Fruit	Fruit	Yaourt nature 7	Yaourt aromatisé 7	Flan pâtissier 1,3,7

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.