Menu restaurants

PETITE ENFANCE

ville de gradignan

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 22-sept.		Mardi 23-sept.		Mercredi 24-sept.		Jeudi 25-sept.		vendredi 26-sept.	
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Taboulé	1 10 12			Tarte au fromage	1 3 7			Concombre feta	7 10 12
PLAT DU JOUR	Palette de porc à la moutadre	1 7 10 12 9	Pâtes au thon à la crème	1 7	Escalope de veau au jus	9	Sauté de poulet au jus	9	Filet de poisson	4
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés	7	/		Carottes sautées	7	Pommes persillées	7	Ratatouille	
FROMAGE			Pavé d'affinois	7			Petit suisse	7		
DESSERT	Yaourt à l'orange (ferme des Jarouilles)	7	Raisin		Poire		Pomme		Yaourt nature	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

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

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

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

ville de gradignan