

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 25-août	Mardi 26-août	Mercredi 27-août	Jeudi 28-août	vendredi 29-août
POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
ENTREE	 Carottes râpées à l'orientale 10 12			 Salade Piémontaise 3 10 12	Pastèque
PLAT DU JOUR	Sauté de porc au curry 1 7 9 10 12	Brandade de poisson 1 4 7	Axoa de veau	Escalope de dinde au jus 9	Moussaka 1 7
ACCOMPAGNEMENT	 Duo de haricots 7	/	 Riz pilaf 10 12	 Brocolis gratinés 7	/
FROMAGE		Chèvre tine 7	Fromage blanc 7		Fromage à tartiner 7
DESSERT	 Yaourt à la framboise 7	Prunes	Pêche	 Banane	 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



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.