

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 27-oct.	Mardi 28-oct.	Mercredi 29-oct.	Jeudi 30-oct.	vendredi 31-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	 Salade de lentilles tomates & chèvre 7 10 12		Taboulé 1 10 12	 Tarte aux légumes 1 3 7	
PLAT DU JOUR	 Sauté de volaille à la crème persillée 1 7 9	Rôti de porc au jus 9	 Blanquette de poisson 1 4 7	 Omelette aux herbes 3 7	Bolognaise ensorcelée 9
ACCOMPAGNEMENT	Choux de Bruxelles 7	Pommes de terre rôties	 Gratin de poireaux au parmesan 1 7	 Purée de légumes 7 12	 Pâtes d'araignée 1 7 9
FROMAGE		 Cantal 7		 Saint Nectaire 7	Mimolette 7
DESSERT	Crème dessert caramel 7	 Poire	 Banane	 Compote	Gâteau d'Halloween 1 8

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.