Menu restaurants

PETITE ENFANCE

ville de **gradignan**

	Lundi 07-juil.		Mardi 08-juil.		Mercredi 09-juil.		Jeudi 10-juil.		vendredi 11-juil.	
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Melon				Salade de crudités aux pois chiches	10 12	Salade de riz	10 12		
PLAT DU JOUR	Filet de poisson au pesto rouge	1 4 7	Bœuf à la provençale	1 7 9 12	Sauté de poulet	1 7 9 10 12	Omelette nature (REPAS VÉGÉTARIEN)	3 7	Palette de porc au jus	9
ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème	1 7	Gnocchis	1 7	Purée de panais	7 12	Purée de légumes	7 12	Lentilles Paysanne	
FROMAGE			Chèvretine	7			Tartare	7	Saint Nectaire	7
DESSERT	Semoule au lait	1 7	Abricot		Yaourt nature sucré	7	Compote		Pêche	

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

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**