

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
08-déc.**

**Mardi
09-déc.**

**Mercredi
10-déc.**

**Jeudi
11-déc.**

**vendredi
12-déc.**

**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 08-déc.	Mardi 09-déc.	Mercredi 10-déc.	Jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE			1 3 Œufs durs	1 10 12 Taboulé	1 10 12 Carottes râpées
PLAT DU JOUR	1 7 Poulet rôti	9 Steak haché au jus	1 3 7 Lasagnes bolognaise	4 Filet de poisson à l'huile d'olive	1 7 9 12 Bœuf Miron-ton
ACCOMPAGNEMENT	1 9 Blé à la tomate	10 12 Duo de chou et pommes de terre	10 12 Salade verte	7 Haricots verts persillés	7 Riz
FROMAGE	7 Brebis crème	7 Cantal			
DESSERT	7 Kiwi	7 Clémentine	7 Yaourt bio à la myrtille	7 Fromage blanc nature	7 Petit suisse nature

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.