



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
13-oct.

Mardi
14-oct.

Mercredi
15-oct.

Jeudi
16-oct.

vendredi
17-oct.

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 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	vendredi 17-oct.
ENTREE				Carottes râpées à la mimolette 10 12 7	Rosette 7
PLAT DU JOUR	Filet de colin sauce au curry 1 4 7 10	Sauté de porc à la crème persillée 1 7 9		Poulet rôti	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1 9	Purée de panais 7 12		Lentilles corail 9	Penne à la sauce tomate 1 9
FROMAGE	Emmental 7	Fromage de chèvre 7			
DESSERT	Banane	Poire au sirop		Moelleux vanille abricot 1 3 7	Yaourts fruits rouges ferme des Jarouilles 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 Service Scolaire (05.56.75.65.21).



Origines des viandes
sauf contre indication



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agr 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

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

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