



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
15-sept.

Mardi
16-sept.

Mercredi
17-sept.

Jeudi
18-sept.

vendredi
19-sept.

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 15-sept.	Mardi 16-sept.	Mercredi 17-sept.	Jeudi 18-sept.	vendredi 19-sept.
ENTREE	Jambon blanc beurre 7			Tomates mozzarella 7 10 12	Melon
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde 1 6 7	Chipolatas grillées		Filet de poisson à l'aïoli 3 10 4	Émincé de bœuf façon chili 12 10 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Mélange de céréales 1 7 9	Purée de brocolis 7 12		Piperade	Macaroni 1 7
FROMAGE	Babybel 7	Cantal 7			
DESSERT	Prunes	Banane		Mille-feuille caramel 1 7	Crème à la vanille 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).

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'Agr 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.