



# Menu restaurants

## SCOLAIRES

ville de **gradignan**



**Lundi  
16-juin**

**Mardi  
17-juin**

**Mercredi  
18-juin**

**Jeudi  
19-juin**

**vendredi  
20-juin**

**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 16-juin	Mardi 17-juin	Mercredi 18-juin	Jeudi 19-juin	vendredi 20-juin
<b>ENTREE</b>				Melon	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de dinde	 Curry de légumes aux pois chiches		Jambon blanc	Galopin de veau au jus
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Purée de petits pois	 Semoule		 Gratin de courgettes	 Haricots verts persillés
<b>FROMAGE</b>	 Cantal	 Yaourt aromatisé		 Tomme noire	Yaourt de la ferme des Jarouilles
<b>DESSERT</b>	Fruit	Fruit		Beignet à l'abricot	Fruit

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.