



ENTREE

FROMAGE

DESSERT





Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan







Concombres au

fromage blanc

Tartiflette végé

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 17-nov.

Carottes râpées aux 10

croûtons

Mardi 18-nov.

Mercredi 19-nov. Jeudi 20-nov. vendredi 21-nov.

PLAT Sauté de porc 9 10 12

ACCOMPAGNEMENT Haricots verts persillés 7

Filet de poisson à l'huile d'olive

Tortis

Edam

Pomme

Quinoa à la tomate

tomate 9 Salade verte

Petit suisse 7

Kiwi

Croustillant de poulet

Liégeois chocolat

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

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

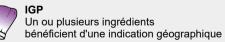


Origines des viandes sauf contre indication



Fromage blanc

Bio Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio





Label Rouge

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »

Haute Valeur Environnementale

Issu d'une exploitation à



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.