

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi  
22-sept.

Mardi  
23-sept.

Mercredi  
24-sept.

Jeudi  
25-sept.

vendredi  
26-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 22-sept.	Mardi 23-sept.	Mercredi 24-sept.	Jeudi 25-sept.	vendredi 26-sept.
<b>ENTREE</b>	Taboulé 1 10 12				Concombre feta 7 10 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Palette de porc à la moutadre 1 7 10 12 9	Pâtes au thon à la crème citronnée 1 7 12 4		Sauté de poulet au jus 9	Boulettes orge chèvre miel 1 7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts persillés 7	/		Pommes persillées 7	Ratatouille
<b>FROMAGE</b>		Pavé d'affinois 7		Petit suisse 7	
<b>DESSERT</b>	Yaourt à l'orange (ferme des Jarouilles) 7	Raisin 7		Pomme 7	Liégeois chocolat 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'Agri 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

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

