Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**

	Lundi 08-sept.		Mardi 09-sept.		Mercredi 10-sept.		Jeudi 11-sept.		vendredi 12-sept.	
ENTREE			Concombres vinaigrette	10 12					Salade de pâtes	1 10 12
PLAT DU JOUR	Tomates farcies à la volaille	1 6	Bolognaise végé (REPAS VÉGÉTARIEN)	1 7 9			Rôti de porc au jus	9	Sauté de veau Marengo	1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf		Pâtes	1 7			Courgettes gratinées	7	Haricots beurre	7
FROMAGE	Camembert	7					Cantafrais	7	Petit suisse	7
DESSERT	Raisins		Yaourt aromatisé	7			Beignet à la pomme	1 3 7	Nectarine	

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

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

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.

ville de **gradignan**