

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
15-déc.

Mardi
16-déc.

Mercredi
17-déc.

Jeudi
18-déc.

vendredi
19-déc.

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	ENTREE	Salade de concombres, pois chiches et feta	7 10 12	Filet de poisson au beurre citronné	1 7 4	Rôti de porc au jus	9	Jus de fruit	1 7 9
		Palet croustillant au fromage	1 3 7						
	PLAT DU JOUR	Epinards à la crème	1 7	Coquillettes	1 7	Lentilles	9	Suprême de poulet à la crème de champignons	1 7 9
		REPAS VÉGÉTARIEN		Tomme noire des Pyrénées	7	Yaourt aromatisé	7	Purée de patate douce	7
	ACCOMPAGNEMENT			Banane		Pomme			
	FROMAGE								
	DESSERT	Fromage blanc à la vanille	7	Banane		Pomme		Pâtisserie de Noël	1 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



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

Origines des viandes
sauf contre indication



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



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.