

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
30-juin

Mardi
01-juil.

Mercredi
02-juil.

Jeudi
03-juil.

vendredi
04-juil.

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 30-juin	Mardi 01-juil.	Mercredi 02-juil.	Jeudi 03-juil.	vendredi 04-juil.
ENTREE		 Salade de pâtes aux crudités		 Concombres vinaigrette	
PLAT DU JOUR	Escalope de porc à la moutarde	 Beignets de calamars sauce aigre douce		  Boulettes de blé façon thaï	 Poulet rôti mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Blé	Ratatouille		 Purée de carottes	Chips
FROMAGE	Chèvre				Emmental
DESSERT	 Banane	Fromage blanc		 Yaourt vanille	 Nectarine

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