

Menu restaurants  
**PETITE ENFANCE**  
ville de **gradignan**

**Lundi  
22-déc.**

**Mardi  
23-déc.**

**Mercredi  
24-déc.**

**Jeudi  
25-déc.**

**vendredi  
26-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

	Lundi 22-déc.	Mardi 23-déc.	Mercredi 24-déc.	Jeudi 25-déc.	vendredi 26-déc.
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9		
<b>ENTREE</b>	 Carottes râpées 10 12		Tarte chèvre tomate 1 3 7		
<b>PLAT DU JOUR</b>	 Filet de poisson au citron 1 4 7 12	Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 10 12	Jambon blanc		
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Purée de brocolis 7 12	 Spaghettis 1 7	 Haricots plats à la libanaise 7		
<b>FROMAGE</b>		Camembert 7			
<b>DESSERT</b>	 Yaourt nature 7	 Poire	Petit suisse 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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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



**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

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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.