

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

POTAGE	Potage	19	Potage	19	Potage	19		
ENTREE	Carottes râpées	10 12			Tarte chèvre tomate	13 7		
PLAT DU JOUR	Filet de poisson au citron	14 7 12	Sauté de bœuf aux oignons	17 9 10 12	Jambon blanc			
ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis	7 12	Spaghettis	17	Haricots plats à la libanaise	7		
FROMAGE			Camembert	7				
DESSERT	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 Cuisinie 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

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



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.