

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
06-oct.

Mardi
07-oct.

Mercredi
08-oct.

Jeudi
09-oct.

vendredi
10-oct.

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 06-oct.	Mardi 07-oct.	Mercredi 08-oct.	Jeudi 09-oct.	vendredi 10-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE		Salade verte aux croûtons 1 10 12	 Tomates mozzarella 7 10 12		
PLAT DU JOUR	Escalope de porc au jus 9	 Filet de poisson 1 4 7	Rôti de veau 9	 Carbonnade de bœuf 1 7 9 10 12	 Poulet rôti 10 9
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts & pommes de terre 7	 Macaroni 1 7	Purée de patate douce 7	 Carottes persillées 7	 Riz à l'espagnole 9 10
FROMAGE	Tomme blanche 7			Six de savoie 7	Crème dessert caramel 7
DESSERT	Raisin	 Yaourt à la framboise 7	 Compote	Madeleine 1 3 7	 Pomme

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.