

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de gradignan



	Lundi 19-janv.	Mardi 20-janv.	Mercredi 21-janv.	Jeudi 22-janv.	vendredi 23-janv.
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 1.9	POTAGE Potage 1.9	POTAGE Potage 1.9	POTAGE Potage 1.9	POTAGE Potage 1.9
ENTREE	Concombres vinaigrette 10.12		Salade de riz aux crudités 10.12	Croque fromage 	
PLAT DU JOUR	Émincé de bœuf au paprika 1.7 9.10	Filet de poisson citronné 4.12	Escalope de dinde à la crème 1.7 9	Omelette persillade 3.7	Rôti de porc au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis 7	Coquillettes 1.7	Haricots plats persillés 7	Purée de légumes 7	Lentilles corail 9
FROMAGE		Cantal 7		Chèvre 7	Leerdamer 7
DESSERT	Semoule au lait 1.7	Poire 7	Yaourt nature 7	Compote à l'abricot 7	Banane 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



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.