

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
26-janv.**

**Mardi
27-janv.**

**Mercredi
28-janv.**

**Jeudi
29-janv.**

**vendredi
30-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

	Lundi 26-janv.	Mardi 27-janv.	Mercredi 28-janv.	Jeudi 29-janv.	vendredi 30-janv.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE			 Carottes râpées 10 12	Salade verte 10 12	
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet 1 7 9	Tajine d'agneau 1 7 9 10	Filet de poisson à la provençale 1 7 9 4	Jambon blanc	Rôti de veau au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	 Riz de Camargue	 Semoule couscous 1 9	 Endives & pommes de terre gratinées 1 7	 Aligot 7	 Epinards à la crème 1 7
FROMAGE	Fromage fondu 7	 Fromage blanc 7	 Gouda 7		 Yaourt au citron 7
DESSERT	Clémentine	 Pomme	 Compote	Tarte aux pommes 1 3 7	Kiwi

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.