

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

POTAGE	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage	19
ENTREE					Carottes râpées	10 12	Salade verte	10 12		
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet	17 9	Tajine d'agneau	17 9 10	Filet de poisson à la provençale	17 9 4	Jambon blanc		Rôti de veau au jus	9
ACCOMPAGNEMENT	Riz de Camargue		Semoule couscous	19	Endives & pommes de terre gratinées	17	Aligot	7	Épinards à la crème	17
FROMAGE	Fromage fondu	7	Fromage blanc	7	Gouda	7		7	Yaourt au citron	7
DESSERT	Clémentine		Pomme		Compote		Tarte aux pommes	13 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 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'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.