

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
27-avr.

Mardi
28-avr.

Mercredi
29-avr.

Jeudi
30-avr.

vendredi
01-mai

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 27-avr.	Mardi 28-avr.	Mercredi 29-avr.	Jeudi 30-avr.	vendredi 01-mai
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
ENTREE	Rillettes de thon 4 7			Carottes râpées à l'emmental 7 10 12	
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à la tomate 1 7 9	Petit salé	Pâtes à la tomate & poulet 1 7	Filet de poisson à l'huile d'olive 1 4	
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1	Lentilles aux carottes 9	/	Gratin de courgettes 3 7	
FROMAGE	Fromage fondu bio 7	Saint Nectaire 7	Fromage blanc aromatisé 7		
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Chouquettes 1 3 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



Origines des viandes
sauf contre indication



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agri Bio



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.