

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
04-mai

Mardi
05-mai

Mercredi
06-mai

Jeudi
07-mai

vendredi
08-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 04-mai	Mardi 05-mai	Mercredi 06-mai	Jeudi 07-mai	vendredi 08-mai
POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	
ENTREE		Salade de pâtes aux crudités 1, 10, 12	Tarte au fromage 1, 3, 7		
PLAT DU JOUR	Gratin de colin à la crème d'échalotes 1, 4, 7, 9	Escalope de porc au jus	Tajine de mouton aux fruits secs 9, 10	Poulet rôti	
ACCOMPAGNEMENT	Riz de Camargue	Haricots plats à la Libanaise 7	Carottes sautées 7	Pommes boulangères 9	
FROMAGE	Rondelé fleur de sel 7			Petit suisse aromatisé 7	
DESSERT	Pomme	Yaourt de la ferme des Jarouilles 7	Banane	Fruit	

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.