

Menu restaurants  
**PETITE ENFANCE**  
ville de gradignan



Allergènes pouvant être présents :

- 1 : Gluten,
- 2 : Crustacés,
- 3 : Oeuf,
- 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 09-févr.	Mardi 10-févr.	Mercredi 11-févr.	Jeudi 12-févr.	vendredi 13-févr.
<b>POTAGE</b>	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
<b>ENTREE</b>	Salade de pommes de terre 10 12		Salade de blé au gouda 10 12 7		Carottes râpées à l'emmental 7 10 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Jambon blanc	Filet de poisson à la tomate 1 4 7 9	Sauté de mouton 1 7 9	Rôti de dinde au jus 9	Steak haché de bœuf 1 3 7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts persillées 7	Riz pilaf 7	Patate douce 7	Penne au fromage 1 7	Purée de panais 7 12
<b>FROMAGE</b>		Pavé d'affinois 7		Fromage blanc 7	
<b>DESSERT</b>	Petits suisse 7	Pomme 7	Kiwi	Clémentine	Yaourt nature 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 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'Agrément: 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.