

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
11-mai

Mardi
12-mai

Mercredi
13-mai

Jeudi
14-mai

vendredi
15-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 11-mai	Mardi 12-mai	Mercredi 13-mai	Jeudi 14-mai	vendredi 15-mai
POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19		
ENTREE		 Tomates à l'italienne 10 12	Taboulé 1 10 12		
PLAT DU JOUR	 Filet de poisson à l'huile d'olive 4	Boulettes de bœuf à la grecque 1 7	 Poulet aux herbes		
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	 Riz de Camargue	 Petits pois		
FROMAGE	Riz au lait 7				
DESSERT	 Fruit	Fruit 1 3 7	 Petit suisse 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



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.