

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

**Lundi
19-janv.**

**Mardi
20-janv.**












**Mercredi
21-janv.**

**Jeudi
22-janv.**

**vendredi
23-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

ENTREE	 Concombres vinaigrette	10 12					Croque fromage	1 7		
PLAT DU JOUR	Émince de bœuf au paprika	1 7 9 10	 Filet de poisson pané au citron	1 3 4			  Omelette persillade	3 7	Rôti de porc au jus	9
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis	7	 Coquillettes	1 7			Salade verte	10 12	 Lentilles corail	9
FROMAGE			 Cantal	7			Chèvre tine	7	Leerdamer	7
DESSERT	Semoule au lait	1 7	 Poire				 Compote à l'abricot		 Banane	

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 Service Scolaire (05.56.75.65.21).

Menu élaboré en collaboration avec
Alice AUGIRON - Diététicienne
Nutritionniste
et l'équipe de l'UCPR



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'écocert 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.