

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

**PLAT  
DU JOUR**

Émince de bœuf au paprika

1  
7  
9  
10

Filet de poisson pané au citron

1  
3  
4

**ACCOMPAGNEMENT**

Purée de brocolis

7

Coquillettes

1  
7

**FROMAGE**

Cantal

7

**DESSERT**

Semoule au lait

1  
7

Poire

Croque fromage



1  
7

Omelette persillade

3  
7

Rôti de porc au jus

9

Salade verte

10  
12

Lentilles corail

9

Chèvretonne

7

Leerdamer

7

Compote à l'abricot

10  
12

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



UCPR Les Fontaines  
1 rue du Marais 33170 gradignan  
N° d'Agrement: FR 33-192-005 CE



**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.