

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
26-janv.

Mardi
27-janv.

Mercredi
28-janv.

Jeudi
29-janv.

vendredi
30-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

**PLAT
DU JOUR**

ACCOMPAGNEMENT

FROMAGE

DESSERT

Sauté de poulet

Riz de Camargue

Fromage fondu

Clémentine



Tajine de légumes &
pois chiches

Semoule couscous

Fromage blanc

Pomme

Salade verte

Jambon blanc

Aligot

Tarte aux pommes

Galopin de veau

Epinards à la crème

Yaourt au citron

Kiwi

1
7
9

1
9

7

1
3
7

9

1
9

7

10
12

7

1

1
7

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 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

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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.



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