



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
04-mai

Mardi
05-mai

Mercredi
06-mai

Jeudi
07-mai

vendredi
08-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 04-mai	Mardi 05-mai	Mercredi 06-mai	Jeudi 07-mai	vendredi 08-mai
ENTREE		Salade de pâtes aux crudités			
PLAT DU JOUR	Gratin de colin à la crème d'échalotes	Chipolatas grillées		Poulet rôti	
ACCOMPAGNEMENT	Riz de Camargue	Haricots plats à la Libanaise		Pommes boulangères	
FROMAGE	Rondelé fleur de sel			Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Pomme	Yaourt de la ferme des Jarouilles à la myrtille		Fruit	

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



Origines des viandes
sauf contre indication



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agr 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.

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