



Menu restaurants

SCOLAIRES

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 |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| ENTREE | | Tomates à l'italienne | | | |
| PLAT DU JOUR | Calamars à la Romaine | Boulettes de bœuf à la grecque | | | |
| ACCOMPAGNEMENT | Ratatouille | Riz de Camargue | | | |
| FROMAGE | Riz au lait | | | | |
| DESSERT | Fruit | Gaufre de Liège | | | |

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



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'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