

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

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 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	vendredi 27-mars
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE				 Concombres vinaigrette 10 12	
PLAT DU JOUR	Escalope de volaille au jus 9	Escalope de veau aux herbes 9	 Brandade de poisson 1 4 7	Jambon blanc	Blanquette de veau 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	 Épinards à la crème 1 7	 Dahl de lentilles corail 9		 Gratin de chou-fleur 1 7	Purée 7
FROMAGE	Tomme blanche 7	 Petit suisse aux fruits 7	Fromage de chèvre 7	Mimolette 7	 Fromage blanc vanille 7
DESSERT	 Banane	 Pomme	 Compote	Moelleux au citron 1 3 7	Clémentine

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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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'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

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.