

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de gradignan



Lundi
02-févr.

Mardi
03-févr.

Mercredi
04-févr.

Jeudi
05-févr.

vendredi
06-févr.

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

	POTAGE	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage	19
	ENTREE	Œufs durs	3					Concombres au fromage blanc	7		
	PLAT DU JOUR	Poulet rôti au jus		Escalope de porc aux herbes	9	Hachis Parmentier	12 7	Poisson à la bordelaise	14 9	Sauté de veau	17 9
	ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	17	Petits pois		Salade verte	10 12	Carottes Vichy	7	Gnocchis	17
	FROMAGE	Tomme blanche	7	Le Brin	7	Fromage blanc	7		7	Yaourt de la ferme de Jarouilles	7
	DESSERT	Poire		Banane		Compote		Crêpe au sucre	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



UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: 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



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.