



Menu restaurants

SCOLAIRES

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

ENTREE	 Œufs durs mayonnaise	3 10			 Concombres au fromage blanc	7	
PLAT DU JOUR	 Poulet rôti au jus		Chipolatas grillées		Poisson à la bordelaise	1 4 9	Paleron braisé
ACCOMPAGNEMENT	 Pâtes	1 7	 Petits pois		 Carottes Vichy	7	Gnocchis
FROMAGE	Tomme blanche	7	Le Brin	7			 Saout de la ferme de Jarouilles
DESSERT	 Poire		 Banane		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 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'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.