



# Menu restaurants

## SCOLAIRES

ville de **gradignan**



**Lundi**  
18-nov.

**Mardi**  
19-nov.

**Mercredi**  
20-nov.

**Jeudi**  
21-nov.

**vendredi**  
22-nov.

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 18-nov.	Mardi 19-nov.	Mercredi 20-nov.	Jeudi 21-nov.	vendredi 22-nov.
<b>ENTREE</b>	Salade verte aux croûtons  10			Salade de pâtes au gouda  10	Carottes râpées  10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Jambon blanc	Filet de colin à l'américaine  1		Escalope de dinde au sésame  1	Boulettes de blé thaï  1
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de potiron  7	Mélange de céréales  1		Jardinière de légumes  7	Chou-fleur gratiné  7
<b>FROMAGE</b>		Camembert  7			
<b>DESSERT</b>	Yaourt nature sucré  7	Pomme  7		Clémentine	Crème dessert vanille  7

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

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.