



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
02-déc.

Mardi
03-déc.

Mercredi
04-déc.

Jeudi
05-déc.

vendredi
06-déc.

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 02-déc. | Mardi 03-déc. | Mercredi 04-déc. | Jeudi 05-déc. | vendredi 06-déc. |
|-----------------------|--|--|---------------------|---|---|
| ENTREE | | | | Salade d'endives | |
| | | | | | 10 12 |
| PLAT DU JOUR | Cordon bleu de volaille |  Dahl de lentilles corail | | Escalope de porc au jus | Axoa de veau |
| | | | | | 9 |
| ACCOMPAGNEMENT |  Haricots verts | Riz thaï | |  Gratin de brocolis & pomme de terre |  Macaroni |
| | | | | | 1 7 |
| FROMAGE | Pavé d'affinois |  Fromage blanc sucré | | |  Yaourt aux fruits |
| | | | | | 7 |
| DESSERT |  Pomme |  Banane | | Tourteau fromagé | Kiwi |
| | | | | | 1 3 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.