



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	
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de volaille	 Dahl de lentilles corail		Escalope de porc au jus	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts	Riz thaï		 Gratin de brocolis & pomme de terre	 Macaroni
FROMAGE	Pavé d'affinois	 Fromage blanc sucré			 Yaourt aux fruits
DESSERT	 Pomme	 Banane		Tourteau fromagé	Kiwi

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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE