

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
26-août**

**Mardi
27-août**

**Mercredi
28-août**

**Jeudi
29-août**

**vendredi
30-août**

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 26-août	Mardi 27-août	Mercredi 28-août	Jeudi 29-août	vendredi 30-août
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Taboulé 1 10 12		Tarte au fromage 1 3 7		Salade grecque (crudités) 7 10 12
PLAT DU JOUR	Escalope de porc persillée	Filet de poisson 1 7 4	Fricassée de veau aux champignons 1 7 9 12	Poulet Basquaise	Falafels 
ACCOMPAGNEMENT	 Petits pois 9	 Pommes vapeur 7	 Carottes persillées 7	 Riz de Camargue 7	 Purée de brocolis à la crème fraîche 7
FROMAGE	Petit suisse sucré 7	Camembert 7		 Yaourt nature 7	
DESSERT	Banane	Pêche	Abricot	Nectarine	 Crème 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 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



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

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.