

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

Lundi
01-juil.

Mardi
02-juil.

Mercredi
03-juil.

Jeudi
04-juil.

vendredi
05-juil.

Allergènes pouvant être présents :	ENTREE	PLAT DU JOUR	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
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	Carottes râpées 10 12	Salade de blé à l'emmental 1 7 10 12	Concombre & dés de fromage frais 10 12 7	Rôti de dinde sauce tartare 3 10 12	Petits suisse 7
	Saucisses grillées	Emince de bœuf aux épices douces 1 10 7 9	Spaghettis bolognaise 1 6 7	Rôti de dinde sauce tartare 3 10 12	Banane
	Lentilles 9	Courgettes sautées 7	Salade verte 10 12	Chips	Comté 7
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT

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