



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

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