

Menu restaurants  
**SCOLAIRES**  
ville de **gradignan**

Lundi  
02-sept.

Mardi  
03-sept.

Mercredi  
04-sept.

Jeudi  
05-sept.

vendredi  
06-sept.

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-sept.	Mardi 03-sept.	Mercredi 04-sept.	Jeudi 05-sept.	vendredi 06-sept.
<b>ENTREE</b>		Salade Coleslaw	Tomates maïs croûtons	Pizza cheddar emmental	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Colin pané	Émince de bœuf à la tomate	Sauté de dinde au paprika	Omelette Paysanne	Carbonara à la volaille
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Courgettes sautées	Pommes de terre persillées	Jardinière de légumes	Salade verte	Spaghettis
<b>FROMAGE</b>	Chèvre				Tome noire
<b>DESSERT</b>	Fruit	Fromage blanc	Crème au chocolat	Compote de pommes	Fruit

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