



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan



Lundi
10-mars

Mardi
11-mars

Mercredi
12-mars

Jeudi
13-mars

vendredi
14-mars

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 10-mars	Mardi 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	vendredi 14-mars
ENTREE	Salade de pomme de terre aux légumes 10 12	Croque fromage 1 7	Taboulé d'hiver 1 7 10 12		Salade de concombres au fromage blanc 7 12
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde 1 7	Parmentier de poisson gratiné 1 4 7	Tajine de mouton aux fruits secs 1 7 9 10 12	Rôti de porc forestière 1 7 9	Croustillants au fromage 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Batavia vinaigrette 10 12	Petits légumes 9 10	Penne au fromage 1 7	Ratatouille
FROMAGE				Fromage blanc 7	
DESSERT	Yaourt nature sucré 7	Pomme	Orange	Banane	Crème dessert 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 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'Agri 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

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.