



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



**Lundi
14-avr.**

**Mardi
15-avr.**

**Mercredi
16-avr.**

**Jeudi
17-avr.**

**vendredi
18-avr.**

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 14-avr.	Mardi 15-avr.	Mercredi 16-avr.	Jeudi 17-avr.	vendredi 18-avr.
ENTREE	Concombres vinaigrette 10 12			Pizza aux fromages 1 7	
PLAT DU JOUR	Saucisses grillées	Pot au feu 9		Omelette nature 3 7	Cassolette de colin 1 4 7 2 14
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois 9	Légumes du pot 9		Salade verte 10 12	Riz safrané
FROMAGE		Babybel 7		Tomme noire 7	Saint Bricet 7
DESSERT	Semoule au lait 1 7	Fruit		Compote pomme fraise	Banane

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.