



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
24-mars

Mardi
25-mars







Mercredi
26-mars

Jeudi
27-mars

vendredi
28-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 24-mars	Mardi 25-mars	Mercredi 26-mars	Jeudi 27-mars	vendredi 28-mars
ENTREE				Cœur de laitue au maïs	
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde viennoise	 Tortellini 4 fromages		Jambon braisé	Blanquette de veau
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Salade verte		 Gratin de chou-fleur	 Riz de Camargue
FROMAGE	Mini roitelet	Petit suisse		Saint Paulin	 Rondelé nature
DESSERT	Clémentine	 Pomme		Muffins aux pépites de chocolat	 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'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

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.