

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi  
27-janv.

Mardi  
28-janv.

Mercredi  
29-janv.

Jeudi  
30-janv.

vendredi  
31-janv.

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 27-janv.	Mardi 28-janv.	Mercredi 29-janv.	Jeudi 30-janv.	vendredi 31-janv.
<b>ENTREE</b>				Salade Coleslaw  10	Nem aux légumes  1  6
<b>PLAT DU JOUR</b>	Croustillant de poulet  1  7	 Spaghettis à la Mexicaine  1  7		Rôti de veau au jus  9	Sauté de porc à l'asiatique  1  7  9  6  10  12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Epinards à la crème  1  7	/		 Haricots verts persillés  7	Patate douce & poêlée de légumes  6  7
<b>FROMAGE</b>	Brie  7	 Yaourt aux fruits  7		 Saint nectaire  7	Petit suisse  7
<b>DESSERT</b>	Clémentine	 Pomme		 Banane	Ananas au sirop

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



**IGP**  
Un ou plusieurs ingrédients  
bénéficient d'une indication géographique



**Label Rouge**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « Label Rouge »



**HVE**  
Issu d'une exploitation à  
Haute Valeur Environnementale



**AOP / AOC**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « AOP / AOC »



**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

