



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
20-janv.

Mardi
21-janv.

Mercredi
22-janv.

Jeudi
23-janv.

vendredi
24-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 20-janv.	Mardi 21-janv.	Mercredi 22-janv.	Jeudi 23-janv.	vendredi 24-janv.
ENTREE	Salade de riz aux légumes 10 12			Pizza courgettes basilic 1 7	
PLAT DU JOUR	Filet de colin sauce Hollandaise 1 4 7	Rôti de bœuf		Omelette aux fines herbes 3 7	Palette de porc
ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis 7 12	Pommes boulangères 7 9		Salade verte 10 12	Lentilles Paysanne 9
FROMAGE		Camembert 7		Emmental 7	Tomme noire 7
DESSERT	Yaourt au citron 7	Poire		Compote pomme cerise	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.