

	Lundi 24-nov.	Mardi 25-nov.	Mercredi 26-nov.	Jeudi 27-nov.	vendredi 28-nov.	samedi 29-nov.	dimanche 30-nov.
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Salade d'endives, bleu & noix	Crudités en salade	Rillettes de saumon & pomme granny	Pizza aux fromages	Chou-fleur vinaigrette	Sardines à la tomate	Betteraves au miel
PLAT DU JOUR	Colin à l'américaine	Rôti de bœuf ketchup maison	Confit de canard	Tortillas pommes de terre & chorizo	Échine de porc aux herbes	Cuisse de pintade au jus	Rognons chasseur
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Choux de Bruxelles	Purée de potimarron	Salade verte	Lentilles Paysanne	Fondue de poireaux	Tagliatelles
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Clémentine	Riz au lait	Pâtisserie	Banane	Poire	Compote	Éclair au café

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

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

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


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.



	Lundi 24-nov.	Mardi 25-nov.	Mercredi 26-nov.	Jeudi 27-nov.	vendredi 28-nov.	samedi 29-nov.	dimanche 30-nov.
ENTREE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
PLAT DU SOIR	Œufs durs Florentine 1 3 7	Boudin noir 7	Poêlée de truite 4 7	Sauté de bœuf 1 7 9 10 12	Baguette gratiné lardon emmental 1 7	Risotto aux fruits de mer 7 2 14	Garbure 9
ACCOMPAGNEMENT	/	Pommes fruits	Brocolis sautés à l'ail 7	Spaghettis 1 7	Salade verte 10 12	/	/
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

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 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Menu élaboré en collaboration avec Alice AUGIRON - Diététicienne Nutritionniste et l'équipe de l'UCPR

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE

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.