



	Lundi 28-juil.	Mardi 29-juil.	Mercredi 30-juil.	Jeudi 31-juil.	vendredi 01-août	samedi 02-août	dimanche 03-août
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Salade de pommes de terre (cruité- emmental) 7 10 12	Tomates vinaigrette 10 12	Roulé au fromage 1 7	Melon vert	Concombres à la mozzarella 10 12 7	Macédoine de légumes mayonnaise 3 10 12	Rillettes de saumon 3 10 12 4
PLAT DU JOUR	Jambon blanc	Penne au thon à la provençale 1 4 9	Émince de dinde aux épices douces 1 7 9 10	Boulettes d'agneau au curry 1 6 7 9 10	Couscous aux pois chiches 10	Brandade de morue 1 4 7	Saucisse fumée
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre 7	/	Épinards à la crème 1 7	Riz de Camargue	Légumes au jus 10	/	Riste d'aubergine
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fromage blanc nature sucré 7	Fruit	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat 3 7	Fraises au sucre	Île flottante 3 7

Allergènes pouvant être présents :

1 : Gluten,
2 : Crustacés,
3 : Œuf,
4 : Poisson,
5 : Arachide,
6 : Soja,
7 : Lait,
8 : Fruits à coque, 9 : Célérier,
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

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.



	Lundi 28-juil.	Mardi 29-juil.	Mercredi 30-juil.	Jeudi 31-juil.	vendredi 01-août	samedi 02-août	dimanche 03-août
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 au plat 3	Chorizo grillé	Filet mignon de porc à la moutarde	Salade de tagliatelles sauce citronnée 1 7 10 12	Quiche Lorraine 1 3 7	Magret de canard (froid)	Lasagnes de bœuf 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	Salade de quinoa 10 12 7	Brocolis sautés 7	Gratin de pommes de terre 3 7	/	Salade verte 10 12	Tomates provençales 1	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 : 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

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.