







Menu restaurant

ville de **gradignan**







		Lundi 24-nov.	Mardi 25-nov.	Mercredi 26-nov.	Jeudi 27-nov.	vendredi 28-nov.
Allergènes pouvant être présents: 1: Gluten, 2: Crustaces, 3: Œut, 4: Poisson, 5: Arachide, 6: Soja, 7: Lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri, 10: Moutarde, 11: Sésame, 12: Sulfités, 13: Lupin, 14: Mollusques	POTAGE	Potage 1		1 9 Potage	19 Potage	Potage 19
	ENTREE	Salade d'endives, bleu & 12 noix 7 8	Crudités en salade	Rillettes de saumon & pomme granny	Pizza aux fromages	Chou-fleur 10 vinaigrette 12
	PLAT DU JOUR	Colin à l'américaine	Rôti de bœuf ketchup maison	12 Confit de canard	Tortillas pommes de terre & chorizo	Échine de porc aux herbes
	ACCOMPAGNEMENT	Boulgour 1	Choux de Bruxelles	7 Purée de potimarron	7 Salade verte	Lentilles Paysanne 9
	FROMAGE	Fromage 1	Fromage	7 Fromage	7 Fromage	7 Fromage 7
	DESSERT	Clémentine	Riz au lait	7 Pâtisserie	Banane 8	Poire

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



Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Origines des viandes sauf contre indication



Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



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.

