

	Lundi 01-déc.	Mardi 02-déc.	Mercredi 03-déc.	Jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.	samedi 06-déc.	dimanche 07-déc.
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Cake aux olives	Salade d'artichauts	Carottes râpées à l'Édam	Concombres vinaigrette	Salade Strasbourgeoise	Haricots verts vinaigrette	Tarte au thon
PLAT DU JOUR	Filet de dinde au jus	Jambon braisé	Bouillabaisse	Côte de porc persillée	Sauté de veau Marengo	Émince de poulet à la moutarde	Bœuf braisé au vin rouge
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Riz	Pommes vapeur	Gratin de chou-fleur	Carottes sautées	Pâtes gratinées	Printanière de légumes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Pomme	Banane	Compote	Tarte pomme cassis	Yaourt à l'orange de la Ferme des Jarouilles	Orange	Flan coco
Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE							



	Lundi 01-déc.	Mardi 02-déc.	Mercredi 03-déc.	Jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.	samedi 06-déc.	dimanche 07-déc.	
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	ENTREE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
	PLAT DU SOIR	Andouillette	Moussaka 1 6 9	Croque monsieur 1 7	Parmentier de volaille 7 9 12	Filet de poisson à la crème 1 4 7	Jambon blanc	Œufs durs sauce tomate 3 7 9 1
	ACCOMPAGNEMENT	Patates douces sautées 7	/	Salade verte 10 12	/	Riz pilaf	Purée de légumes 7	Spaghettis 1 7
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
	DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

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.