



**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

	Lundi 19-janv.	Mardi 20-janv.	Mercredi 21-janv.	Jeudi 22-janv.	vendredi 23-janv.	samedi 24-janv.	dimanche 25-janv.
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
<b>ENTREE</b>	 Concombres vinaigrette 10 12	Macédoine de légumes 3 10	 Salade de riz aux crudités 10 12	 Croque fromage 1 7	 Betteraves vinaigrette 10 12	Salade Coleslaw 3 10	Mousse de canard 1 7 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Émincé de bœuf au paprika 1 7 9 10 7	 Filet de poisson pané au citron 1 3 4	Escalope de dinde à la crème 1 7 9	 Omelette persillade 3 7	Rôti de porc au jus 9	Poulet grillé	Steak haché de veau à la tomate 1 7 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Purée de brocolis 7	 Coquillettes 1 7	 Haricots plats persillés 7	Salade verte 10 12	 Lentilles corail 9	Macaronis 1 7	Panais rôti au miel & herbes
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Semoule au lait 1 7	 Poire	 Yaourt nature sucré 7	 Compote à l'abricot	 Banane	Pruneaux au sirop	Pâtisserie 1 3 6 7 8


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

 **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 19-janv.		Mardi 20-janv.		Mercredi 21-janv.		Jeudi 22-janv.		vendredi 23-janv.		samedi 24-janv.		dimanche 25-janv.	
<div>Allergènes pouvant être présents :</div> <div>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</div>	ENTREE	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19				
	PLAT DU SOIR	Tortilla à l'espagnole37	Garbure9	Salade de pomme de terre aux harengs41012	Lasagnes bolognaise1379	Manchons de canard	Merlu aux amandes48	Tarte au fromage137						
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte1012	/	/	Salade1012	Carottes au cumin7	Piperade	Mâche vinaigrette1012						
	FROMAGE	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage						
	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.