



	Lundi 02-mars	Mardi 03-mars	Mercredi 04-mars	Jeudi 05-mars	vendredi 06-mars
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Sardines à l'huile	Haricots verts vinaigrette	 Terrine de poisson mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette	Endives aux croûtons
PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet	Choucroute garnie	 Gratin de crozets aux noix & bleu	 Filet de poisson à la crème de poivrons	 Hachis Parmentier au potimarron
ACCOMPAGNEMENT	 Boulgour à la tomate	/	Salade verte	 Riz pilaf	/
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Clémentine	 Banane	Cocktail de fruits	 Fromage blanc	 Yaourt à l'orange Ferme des Jarouilles

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'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

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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

