

ville de **gradignan**

**dimanche
22-mars**

Pâtisserie

Pêche Durable
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

ville de **gradignan** 



	Lundi 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi 19-mars	vendredi 20-mars	samedi 21-mars	dimanche 22-mars
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 : Sulfités, 13 : Lupin, 14 : Mollusques	ENTREE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	PLAT DU SOIR	Tortilla aux pommes de terre	Chou farci à la tomate	Maquereaux à la moutarde	Lasagnes bolognaise	Pilon de poulet aux herbes	Crêpe jambon – poireaux – champignons
	ACCOMPAGNEMENT	Endives en salade	/	Pommes vapeur	Feuille de chêne vinaigrette	Julienne de légumes	Salade verte
	FROMAGE	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	DESSERT	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.