



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de **gradignan**



Lundi
23-déc.

Mardi
24-déc.

Mercredi
25-déc.

Jeudi
26-déc.

vendredi
27-déc.

samedi
28-déc.

dimanche
29-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 : Sulfités,
13 : Lupin,
14 : Mollusques

	Lundi 23-déc.	Mardi 24-déc.	Mercredi 25-déc.	Jeudi 26-déc.	vendredi 27-déc.	samedi 28-déc.	dimanche 29-déc.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Concombres vinaigrette 10/12	Pomelos au sucre	Saumon fumé citron vert et beurre salé 4/7	Œufs durs mayonnaise 4/10	Céleri rémoulade 9/10/12	Mâche vinaigrette 10/12	Pêche au thon 4/10
PLAT DU JOUR	Filet de poisson meunière 1/4	Émince de bœuf tex mex 1/7/9/10	Confit de canard à l'orange 1/7/9	Pizza végétale 1/7	Porc au caramel 1/7/9/12	Confit de poule	Rôti de veau au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou-fleur 1/7	Gnocchis gratinés 1/7	Pommes noisettes	Salade verte 10/12	Riz	Pommes vapeur 7	Poêlée de légumes 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Petits suisse 7	Pomme	Macaron au caramel beurre salé 3/6/7/8	Compote	Clémentine	Cocktail de fruits	Flan pâtissier 1/3/7

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.



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - SOIR
ville de **gradignan**



Lundi
23-déc.

Mardi
24-déc.

Mercredi
25-déc.

Jeudi
26-déc.

vendredi
27-déc.

samedi
28-déc.

dimanche
29-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

	Lundi 23-déc.	Mardi 24-déc.	Mercredi 25-déc.	Jeudi 26-déc.	vendredi 27-déc.	samedi 28-déc.	dimanche 29-déc.
ENTREE	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
PLAT DU SOIR	Foie de veau persillé au jus 9	Réveillon	Sardines à l'huile 4	Filet de poulet citronné 1,7, 7, 12	Bœuf Mironton 1,7, 9, 12	Chou farci à la tomate 1,7, 9	Bouchée de la mer 1,7, 4, 2, 14
ACCOMPAGNEMENT	Purée de légumes 7		Pommes de terre sauce ciboulette 7, 10, 12	Patate douce rôtie	Coquillettes 1,7	/	Salade verte 10, 12
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.