










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

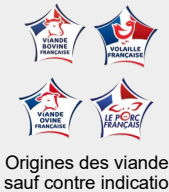
**Allergènes pouvant être présents :**  
 1 : Gluten,  
 2 : Crustacés,  
 3 : Œuf,  
 4 : Poisson,  
 5 : Arachide,  
 6 : Soja,  
 7 : Lait,  
 8 : Fruits à coque, 9 : Céleri,  
 10 : Moutarde,  
 11 : Sésame,  
 12 : Sulfités,  
 13 : Lupin,  
 14 : Mollusques

	Lundi 12-août	Mardi 13-août	Mercredi 14-août	Jeudi 15-août	vendredi 16-août	samedi 17-août	dimanche 18-août
<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>	Cervelas cornichons 1 9 7 10	 Chou rouge en salade 10 12	Crêpe au fromage 1 7 6	 Tomates mozzarella 7 10 12	 Salade de pâtes au légumes 10 12 1	Rillettes cornichons 10 12	Asperges sauce mousseline 3 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	 Escalope de poulet au sésame 1 7 11 9	Boulettes de blé thaï 1 6	Brandade de morue 1 7 12 4	Cuisse de pintade aux raisins 1 7 12 9	Rôti de veau	Poulet Basquaise	Rôti de bœuf
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Haricots verts & pomme de terre 7	Ratatouille	Salade verte 10 12	 Carottes & navets rôtis 7	 Gratin de brocolis 1 7	 Riz pilaf 7 10 12	Pommes Dauphines 1 3
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Fruit	Pastèque	Compote pomme abricot	Brownie 1 3 6 7 8	 Yaourt à la vanille 7	Fruit	Tarte aux pommes 1 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  
12-août**

**Mardi  
13-août**

**Mercredi  
14-août**

**Jeudi  
15-août**

**vendredi  
16-août**

**samedi  
17-août**

**dimanche  
18-août**

	Lundi 12-août	Mardi 13-août	Mercredi 14-août	Jeudi 15-août	vendredi 16-août	samedi 17-août	dimanche 18-août
<b>ENTREE</b>	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
<b>PLAT DU SOIR</b>	Côte de porc au poivre 1,7, 9, 12	Émince de bœuf 1,7, 9, 12	Endives au jambon 1,7	Blanc de dinde au jus 9	Pizza au thon 1,4, 7	Jambon de Bayonne	Tortilla aux poivrons 3,7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule couscous 1,7, 9	Épinards à la crème 1,7	Blé 1,7	Purée de patate douce 7	Salade verte 10,12	Courgettes à la provençale 7	Gaspacho de tomate 9
<b>FROMAGE</b>	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
<b>DESSERT</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

**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

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.