

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



| | Lundi 19-août | Mardi 20-août | Mercredi 21-août | Jeudi 22-août | vendredi 23-août | samedi 24-août | dimanche 25-août |
|-----------------------|--------------------------|---|---|--|--|---|---|
| POTAGE | Potage 1 9 | Potage 1 9 | Potage 1 9 | Potage 1 9 | Potage 1 9 | Potage 1 9 | Potage 1 9 |
| ENTREE | Rosette beurre 7 | Melon | Gaspacho 9  | Carottes râpées 10 12 | Concombres vinaigrette 10 12 | Haricots verts en salade 10 12 | Surimi mayonnaise 1 2 4 10 12 |
| PLAT DU JOUR | Wings de poulet | Rôti de porc 9 | Œufs durs mayonnaise 4 10 | Blanquette de saumon 1 4 7 12 | Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 12 | Filet de poulet froid tartare 3 10 12 | Gigot de mouton 9 |
| ACCOMPAGNEMENT | Gnocchis au pesto 1 7 | Piperade & pomme de terre  | Salade de quinoa 10 12 7 | Jardinière de légumes 7 | Purée de pomme de terre 12 7 | Salade de riz 10 12 | Aubergines gratinées 7 |
| FROMAGE | Fromage 7 | Fromage 7 | Fromage 7 | Fromage 7 | Fromage 7 | Fromage 7 | Fromage 7 |
| DESSERT | Fruit | Fruit | Cocktail de fruits | Riz au lait 7 | Yaourt au citron  | Mousse chocolat noir 6 7 | Crème aux œufs 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
19-août**

**Mardi
20-août**

**Mercredi
21-août**

**Jeudi
22-août**

**vendredi
23-août**

**samedi
24-août**

**dimanche
25-août**

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 19-août | Mardi 20-août | Mercredi 21-août | Jeudi 22-août | vendredi 23-août | samedi 24-août | dimanche 25-août |
|-----------------------|---|------------------------------------|-----------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|
| 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 | Poitrine de veau à la moutarde 10,9 1,1 7,6 | Cari de crevettes 1,7 2,2 10 | Boulette de bœuf 1,7 7,6 | Pilon de poulet | Quiche Lorraine 1,4 4,7 | Escalope de porc persillé | Salade de pot au feu 9 |
| ACCOMPAGNEMENT | Champignons sautés 7 | Riz | Haricots beurre 7 | Coquillettes 1,7 | Roquette 10,12 | Purée de carottes 7,12 | |
| 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.