



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
22-juil.

Mardi
23-juil.

Mercredi
24-juil.

Jeudi
25-juil.

vendredi
26-juil.

samedi
27-juil.

dimanche
28-juil.

	Lundi 22-juil.	Mardi 23-juil.	Mercredi 24-juil.	Jeudi 25-juil.	vendredi 26-juil.	samedi 27-juil.	dimanche 28-juil.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Rillettes de thon 4/10/12	Nems au poulet 1/6	Salade de crudités & artichauts 10/12	Tomates aux dés d'emmental 7/10/12	Pastèque	Saucisson à l'ail cornichons 12	Avocat aux crevettes 2/10/12
PLAT DU JOUR	Poulet rôti à la crème de ciboulette 1/7	Émince de porc au sésame 11/1/7/9	Croque monsieur au jambon 1/7	Filet de poisson sauce aioli 1/4/7/10/12	Bœuf à la Mexicaine 1/7/10	Gigot de mouton au thym	Parmentier de canard 12/7
ACCOMPAGNEMENT	Salade de pomme de terre 10/12	Haricots verts 7	Salade verte 10/12	Courgettes sautées 7	Semoule & haricots rouges 1/7/10	Navets sautés 7	Épinards en salade 10/12
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit	Fruit – Madeleine 1/3/7	Cocktail de fruits	Riz au lait 7	Yaourt nature sucré 7	Fruit	Île flottante 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



Origines des viandes sauf contre indication



Bio
Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



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
22-juil.

Mardi
23-juil.

Mercredi
24-juil.

Jeudi
25-juil.

vendredi
26-juil.

samedi
27-juil.

dimanche
28-juil.

	Lundi 22-juil.	Mardi 23-juil.	Mercredi 24-juil.	Jeudi 25-juil.	vendredi 26-juil.	samedi 27-juil.	dimanche 28-juil.
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 7	Cake au thon sauce cocktail 1,3,7,10,12	Boulette de bœuf 1,6,9,7	Filet de caille rôtis aux raisins 1,7,12	Salade Landaise 10,12,8,1,7	Côtes de porc à la crème 1,7,9	Bœuf à la provençale 1,7,9
ACCOMPAGNEMENT	Champignons persillés 7	Salade verte 10,12	Ratatouille	Pommes grenailles 7	/	Riz	Carottes sautées 7
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	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 : Sulfités,
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



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.