



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
25-nov.

Mardi
26-nov.







Mercredi
27-nov.

Jeudi
28-nov.

vendredi
29-nov.

samedi
30-nov.

dimanche
01-déc.

	Lundi 25-nov.	Mardi 26-nov.	Mercredi 27-nov.	Jeudi 28-nov.	vendredi 29-nov.	samedi 30-nov.	dimanche 01-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pomelos au sucre	Taboulé à la menthe 1 10 12	Salade landaise 10 12 8	Roulé au fromage 1 3 7	Cœurs de palmier en salade 10 12	Avocat cocktail 12 2 14	Pâté en croûte 1 9 7 3 6
PLAT DU JOUR	Beignet de calamars 1 2 4 7	Rôti de bœuf	Pavé de saumon 4 7 6 8 2	Omelette aux oignons  7 3	Longe de porc rôtie au jus 9	Lapin aux pruneaux 1 7 9 12	Rognons chasseur 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	 Riz pilaf	 Carottes sautées 7	Grenailles rôties 7	Salade verte 10 12	 Purée de pois cassés 7	Fondue de poireaux 1 7	Gratin Dauphinois 3 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	 Yaourt au citron 7	Fruit	Délice vanille mandarine 1 3 7	 Compote	Fruit	Crème au chocolat 7	Gâteau au citron 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



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
25-nov.

Mardi
26-nov.

Mercredi
27-nov.

Jeudi
28-nov.

vendredi
29-nov.

samedi
30-nov.

dimanche
01-déc.

	Lundi 25-nov.	Mardi 26-nov.	Mercredi 27-nov.	Jeudi 28-nov.	vendredi 29-nov.	samedi 30-nov.	dimanche 01-déc.
ENTREE	Potage 1 3 7	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
PLAT DU SOIR	Œufs pochés 1 3 7	Tortellini à l'huile d'olive 1 7	Fricassée de poulet à l'échalote 1 7 9	Bœuf Bourguignon 1 7 9 12	Manchons de canard 4 7	Truite meunière 4 7	Clafoutis poivrons & fromage 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	Piperade	/	Choux de Bruxelles 7	Écrasé de pomme de terre 7	Potimarron rôti	Tomates provençales 1	Salade d'épinards 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

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.