



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
26-août

Mardi
27-août

Mercredi
28-août

Jeudi
29-août

vendredi
30-août

samedi
31-août

dimanche
01-sept.

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 26-août	Mardi 27-août	Mercredi 28-août	Jeudi 29-août	vendredi 30-août	samedi 31-août	dimanche 01-sept.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Taboulé 1/10/12	Asperges vinaigrette 10/12	Tarte au fromage 1/3/7	Sardines à la tomate 4	Salade grecque (cruautés) 7/10/12	Radis beurre 7	Rillettes de thon 4/10
PLAT DU JOUR	Côte de porc persillée	Filet de colin pané 1/7/4	Fricassée de veau aux champignons 1/7/9/12	Poulet Basquaise	Falafels	Truite aux amandes 4/8	Jambon braisé sauce Madère 12/1/7
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Pommes vapeur	Carottes persillées	Riz de Camargue	Purée de brocolis à la crème fraîche	Pâtes 1/7	Haricots verts persillés 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Banane 7	Pêche	Pâtisserie 1/3/6/7/8	Nectarine	Crème vanille	Ananas	Tarte au chocolat 1/3/6/7

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
26-août

Mardi
27-août

Mercredi
28-août

Jeudi
29-août

vendredi
30-août

samedi
31-août

dimanche
01-sept.

	Lundi 26-août	Mardi 27-août	Mercredi 28-août	Jeudi 29-août	vendredi 30-août	samedi 31-août	dimanche 01-sept.
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	Cake tomate feta 3,7	Moussaka 1,9, 7	Gratin de pépinettes aux lardons 1,7	Filet de poisson 1,4, 7	Saucisse de Toulouse	Lapin aux pruneaux 1,7, 9, 12	Bœuf braisé 1,7, 9, 12
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 10, 12	Salade verte 10, 12		Poivrons sautés 7	Pommes grenailles	Blettes persillées 7	Polenta 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.