









# LES SÉQUOIAS - MIDI

## ville de **gradignan**







		Lundi 29-juil.	Mardi 30-juil.	Mercredi 31-juil.	Jeudi 01-août	vendredi 02-août	samedi 03-août	dimanche 04-août
Allergènes pouvant être présents :  1 : Gluten, 2 : Crustacés,	POTAGE	Potage 1	Potage 1.9	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 1	Potage 1 9
3 : Œuf, 4 : Poisson, 5 : Arachide, 6 : Soja, 7 : Lait,	ENTREE	Taboulé aux pois chiches 12	Rosette beurre 7	Betteraves 10 vinaigrette 12	Melon jaune	Tomates mozzarella 12	Sardines à la	Salade verte au noix & roquefort 7 8
8 : Fruits à coque, 9 : Céleir, 10 : Moutarde, 11 : Sésame, 12 : Sulfites, 13 : Lupin, 14 : Mollusques	PLAT DU JOUR	Jambon blanc	Filet de colin à 4 l'indienne 7 10	Sauté de veau aux 7 herbes 9	Escalope de dinde 7 sauce citron 9 12	Nuggets de blé 6 9	Filet de rouget à la 4 crème de chorizo 7 12	Boudin noir 7 10
	ACCOMPAGNEMENT	Gratin d'aubergines 7	Polenta 7	Pâtes gratinées 7	Carottes sautées 7	Poêlée de légumes 7	Gnocchis 1	Tian de légumes 7
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Crème au chocolat <sup>6</sup> <sub>7</sub>	Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois vanille 7	Ananas au sirop	Pâtisserie 7 6 8

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





Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



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 29-juil.	Mardi 30-juil.		Mercredi 31-juil.		Jeudi 01-août		vendredi 02-août		samedi 03-août		dimanche 04-août	
Allergénes pouvant être présents:  1: Gluten, 2: Crustaces, 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	ENTREE	Potage 1	9 Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage 1	9	Potage	19
	PLAT DU SOIR	Omelette aux 3 poivrons 7	Tarte à la tomate	1 3 7	Noix de joue de porc confite		Cœur de merlu à la crème	1 4 7 12	Pâtes au jambon	1 7	Filet de dinde à la crème	1 7 9	Sauté de bœuf aux oignons	1 3 7 9 12
	ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre persillées	Salade verte	10 12	Blettes au jus	7 9	Riz		1		Petits pois		Semoule couscous	1 7
	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





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.

