

Menu restaurant  
**LES SÉQUOIAS - MIDI**  
 ville de gradignan



**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 02-sept.	Mardi 03-sept.	Mercredi 04-sept.	Jeudi 05-sept.	vendredi 06-sept.	samedi 07-sept.	dimanche 08-sept.
<b>POTAGE</b>	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
<b>ENTREE</b>	Poireaux vinaigrette 10/12	Salade Coleslaw 3/10/12	Tomates maïs croûtons 10/12/1	Pizza cheddar emmental 1/7	Mâche aux noix & roquefort 10/12/8/7	Salade de champignon au fromage blanc 7	Chorizo 1/7/10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Filet de poisson à l'huile d'olive 4	Émincé de bœuf à la tomate 1/7/9	Sauté de dinde au paprika 1/7/9/7	Omelette Paysanne 3/7	Carbonara à la volaille 7/9	Andouillette	Longe de veau sauce normande 1/7/12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Courgettes sautées 7	Pommes de terre persillées 7	Jardinière de légumes 7	Salade verte 10/12	Spaghettis 1/7	Poêlée de navets & carottes 7	Pépinettes 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Fruit	Fromage blanc 7	Crème au chocolat 6/7	Compote de pommes	Fruit	Poire au chocolat	Lingot créole 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

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**  
02-sept.

**Mardi**  
03-sept.

**Mercredi**  
04-sept.

**Jeudi**  
05-sept.

**vendredi**  
06-sept.

**samedi**  
07-sept.

**dimanche**  
08-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 02-sept.	Mardi 03-sept.	Mercredi 04-sept.	Jeudi 05-sept.	vendredi 06-sept.	samedi 07-sept.	dimanche 08-sept.
<b>ENTREE</b>	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
<b>PLAT DU SOIR</b>	 Clafoutis fromage & poivrons 1,3,3,7	Merguez 7	Mousse de sardines & toasts 1,4,7,10,12	Cannelloni au bœuf 1,7	Poule au pot	Filet de rouget 4,7,12	 Tarte à la tomate 1,4,7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte 10,12	Aubergines grillées	Salade de riz 10,12	/	Légumes du pot 9	Purée de céleri 9,7	Pousses d'épinards 10,12
<b>FROMAGE</b>	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
<b>DESSERT</b>	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.