



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



Lundi
24-févr.

Mardi
25-févr.

Mercredi
26-févr.

Jeudi
27-févr.

vendredi
28-févr.

samedi
01-mars

dimanche
02-mars

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

	Lundi 24-févr.	Mardi 25-févr.	Mercredi 26-févr.	Jeudi 27-févr.	vendredi 28-févr.	samedi 01-mars	dimanche 02-mars
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Endives aux noix & roquefort 10 12 8 7	Jambon beurre 7 	Concombres & feta 10 12 7	Céleri rémoulade 3 10 9	Falafels de betteraves sauce ciboulette 7 12	Pâté de campagne 1 6 7 10	Asperges vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde 1 7 9	Bolognaise végétale 6 10 9	Paella au poisson 2 4 14 1 7	Escalope de porc sauce ketchup 6	Rôti de veau au jus 9	Canard aux olives 1 7 9 10 12	Pot au feu 9
ACCOMPAGNEMENT	Duo carottes & pomme de terre 7 	Spaghettis 7 	/	Chou-fleur gratiné 1 7 	Épinards à la crème 1 7 	Tagliatelles 1 7	Légumes du pot 9
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Kiwi 7 	Pomme 7 	Compote de pommes 7 	Marbré au chocolat 1 3 7 	Banane 7 		Éclair au café 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



 **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
24-févr.

Mardi
25-févr.

Mercredi
26-févr.

Jeudi
27-févr.

vendredi
28-févr.

samedi
01-mars

dimanche
02-mars

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 24-févr.	Mardi 25-févr.	Mercredi 26-févr.	Jeudi 27-févr.	vendredi 28-févr.	samedi 01-mars	dimanche 02-mars
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	Palette de porc	Rôti de bœuf	Pizza chèvre miel 1,7	Escalope de dinde aux champignons 1,7 / 7,9	SOIREE PIZZA	Poitrine grillée	Tarte aux oignons 1,3 / 7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots blancs	Blettes gratinées 1,7	Roquette vinaigrette 10 / 12	Semoule 1,7		Ratatouille	Salade d'endives 10 / 12
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7		Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	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.