



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



Lundi
27-janv.

Mardi
28-janv.

Mercredi
29-janv.

Jeudi
30-janv.

vendredi
31-janv.

samedi
01-févr.

dimanche
02-févr.

Allergènes
pouvant être
présents :

- 1 : Gluten,
- 2 : Crustacés,
- 3 : Œuf,
- 4 : Poisson,
- 5 : Arachide,
- 6 : Soja,
- 7 : Lait,
- 8 : Fruits à coque, 9 : Céléri,
- 10 : Moutarde,
- 11 : Sésame,
- 12 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 27-janv.	Mardi 28-janv.	Mercredi 29-janv.	Jeudi 30-janv.	vendredi 31-janv.	samedi 01-févr.	dimanche 02-févr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Jambon de Pays	Champignons crus sauce César 4 7 10 12	Salade de concombre au fromage de chèvre 10 12 7	Salade Coleslaw 10 12 3	Nems aux légumes 1 6	Sardines citronnées 4 12	Choux de Bruxelles aux lardons 10 12
PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet 1 7	Spaghettis à la Mexicaine 1 7	Parmentier de poisson 4 7	Rôti de veau au jus 9	Sauté de porc à l'asiatique 1 7 9 6 10 12	Poule au pot 9	Langue de bœuf sauce aux câpres 1 7 10 12 9
ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème 1 7	/	Salade verte 10 12	Haricots verts persillés 7	Patate douce & poêlée de légumes 7	Légumes du pot	Riz pilaf
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	Pomme	Compote de pomme	Banane	Ananas & litchi au sirop	Orange	Crêpes au sucre

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
27-janv.

Mardi
28-janv.

Mercredi
29-janv.

Jeudi
30-janv.

vendredi
31-janv.

samedi
01-févr.

dimanche
02-févr.

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 27-janv.	Mardi 28-janv.	Mercredi 29-janv.	Jeudi 30-janv.	vendredi 31-janv.	samedi 01-févr.	dimanche 02-févr.
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	Cassoulet	Bœuf bourguignon	Soufflé au fromage 	Wings de poulet	Calamars sautés persillade	Araignée de porc marinée	Omelette nature 
ACCOMPAGNEMENT	/	Poireaux braisés	Mélange de jeunes pousses	Coquillettes au beurre	Pommes de terre rôties	Purée de pois cassés	Piperade
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



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.