



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



**Lundi
14-avr.**

**Mardi
15-avr.**

**Mercredi
16-avr.**

**Jeudi
17-avr.**

**vendredi
18-avr.**

**samedi
19-avr.**

**dimanche
20-avr.**

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 14-avr.	Mardi 15-avr.	Mercredi 16-avr.	Jeudi 17-avr.	vendredi 18-avr.	samedi 19-avr.	dimanche 20-avr.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Concombres vinaigrette 10/12	Salade de champignons 10/12	Cœur de laitue aux croûtons 1/10, 12	Pizza aux fromages 1/7,	Betteraves au citron vert 10/12	Endives au noix et roquefort 7/10, 12, 8	Rillettes de sardines 4/10, 12
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse	Pot au feu 9	Poulet Teriyaki 6,	Omelette aux oignons 3/7,	Cassiolette de colin 1/4, 7, 2, 14,	Manchons de canard	Escalope de veau à la crème 1/7, 9
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois 9,	Légumes du pot 9,	Haricots verts sautés 7,	Salade verte 10/12	Riz safrané 7,	Navets rôtis aux herbes & paprika 7	Macaronis gratinés 1/7,
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Semoule aux raisins 1/7	Fruit	Petits suisse 7	Compote pomme fraise 7,	Banane 7,	Cocktail de fruits	Brownie crème anglaise 1/3, 7, 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



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
14-avr.

Mardi
15-avr.

Mercredi
16-avr.

Jeudi
17-avr.

vendredi
18-avr.

samedi
19-avr.

dimanche
20-avr.

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 14-avr.	Mardi 15-avr.	Mercredi 16-avr.	Jeudi 17-avr.	vendredi 18-avr.	samedi 19-avr.	dimanche 20-avr.
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	 Œufs pochés à la provençale 1,7,3,9	Poitrine grillée	Filet de poisson aux poivrons confits 1,4,7	Bœuf braisé à la bière 1,7,9,12	 Tarte au fromage 1,3,7	Calamars persillés 14,7	Lapin aux pruneaux 1,7,9,12
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties aux herbes	Lentilles Paysanne 9	Semoule 1,7,9	Pépinette 1,7	Salade verte 10,12	Purée de légumes verts 7	Fenouil à la tomate
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.