



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



Lundi
17-févr.

Mardi
18-févr.

Mercredi
19-févr.

Jeudi
20-févr.

vendredi
21-févr.

samedi
22-févr.

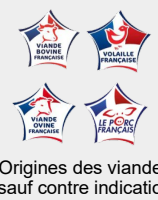
dimanche
23-févr.

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 : Sulfites,
 13 : Lupin,
 14 : Mollusques


	Lundi 17-févr.	Mardi 18-févr.	Mercredi 19-févr.	Jeudi 20-févr.	vendredi 21-févr.	samedi 22-févr.	dimanche 23-févr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Carotte râpées 10 12	Betteraves vinaigrette 10 12	Salade de pomme de terre & légumes 10 12	Roulé au fromage 1 7 	Salade montagnarde 10 12 7	Salade Coleslaw 10 12 3	Mousse de canard 1 7 10
PLAT DU JOUR	Émince de bœuf au paprika 1 7 10 12	Filet de colin sauce pesto 1 4 7	Escalope de dinde à la crème 1 7 9	Omelette persillade 3 7	Saucisses grillées	Tajine de poulet aux épices 1 7 9 10	Longe de veau braisée au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes 7 9	Coquillettes 1 7	Haricots verts persillés 7	Salade verte 10 12	Aligot 7	Semoule à l'huile d'olive 1 9	Brocolis sautés à l'ail 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Riz au lait 7	Fruit 1 7	Yaourt nature sucré 7	Compote 1 7	Tourte aux myrtilles 1 3 7	Pruneaux au sirop	Tarte au citron meringuée 1 3 7 12


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
17-févr.

Mardi
18-févr.

Mercredi
19-févr.

Jeudi
20-févr.


vendredi
21-févr.

samedi
22-févr.

dimanche
23-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 17-févr.	Mardi 18-févr.	Mercredi 19-févr.	Jeudi 20-févr.	vendredi 21-févr.	samedi 22-févr.	dimanche 23-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	Tortilla à l'Espagnole 3,7	Chorizo grillé 7	Boulettes de bœuf forestière 1,6, 7, 9, 12	Harengs pommes à l'huile 10, 12, 4	Manchons de canard	Merlu aux amandes 1, 7, 8, 4	 Tarte au fromage 1, 3, 7
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 10, 12	Purée de chou-fleur 7	Riz 7	/	Carottes au cumin 7	Courgettes sautées	Mâche en salade 10, 12
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.