

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
21-avr.

Mardi
22-avr.

Mercredi
23-avr.

Jeudi
24-avr.

vendredi
25-avr.

samedi
26-avr.

dimanche
27-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 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 21-avr.	Mardi 22-avr.	Mercredi 23-avr.	Jeudi 24-avr.	vendredi 25-avr.	samedi 26-avr.	dimanche 27-avr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Terrine de saumon mayonnaise 1 3 4 6 7 10 12	Betteraves au chèvre frais 7 10 12	Salade de concombre à l'emmental 7 10 12	Radis beurre 7	Taboulé 1 10 12	Surimi mayonnaise 4 10 12 3	Poireaux vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Gigot d'agneau au thym	Pâtes mexicaine au bœuf 1 7	Filet de poisson pané au citron 1 4 7	Jambon blanc 9	Rôti de veau au jus 9	Paupiette de volaille au jus 1 6 7 9	Rôti de bœuf sauce aux poivres 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets	/	Pommes de terre persillade	Purée de chou-fleur 7	Carottes sautées 7	Quenelles sauce Mornay 1 3 7	Poêlée de légumes 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Lingot au cacao 1 3 7	Pomme	Compote pomme abricot	Tarte au chocolat 1 3 6 7	Kiwi	Orange	Tarte Bourdaloue 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



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
21-avr.

Mardi
22-avr.

Mercredi
23-avr.

Jeudi
24-avr.

vendredi
25-avr.

samedi
26-avr.

dimanche
27-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 21-avr.	Mardi 22-avr.	Mercredi 23-avr.	Jeudi 24-avr.	vendredi 25-avr.	samedi 26-avr.	dimanche 27-avr.
ENTREE	Potage 7	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
PLAT DU SOIR	Endives au jambon 1,7	Moussaka	Croque monsieur 1,7	Fricassée de dinde à la crème 1,7, 9	Cassolette de poisson 1, 4, 7, 2, 14	Courgette farcie sauce tomate 1, 6, 7, 9	Frittata à l'espagnole 3, 7
ACCOMPAGNEMENT			Salade verte 10, 12	Blé 1, 7	Riz pilaf		Roquette vinaigrette 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.