

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.
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
<b>ENTREE</b>	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
<b>PLAT DU JOUR</b>	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
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Flageolets	/	Pommes de terre persillade	Purée de chou-fleur 7	Carottes sautées 7	Quenelles sauce Mornay 1 3 7	Poêlée de légumes 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	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.
<b>ENTREE</b>	Potage 7	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
<b>PLAT DU SOIR</b>	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	Fritatta à l'espagnole 3, 7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>			Salade verte 10, 12	Blé 1, 7	Riz pilaf		Roquette vinaigrette 10, 12
<b>FROMAGE</b>	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
<b>DESSERT</b>	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.