



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

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 28-avr.	Mardi 29-avr.	Mercredi 30-avr.	Jeudi 01-mai	vendredi 02-mai	samedi 03-mai	dimanche 04-mai
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Œufs durs mayonnaise 3/10	Salade de lentilles & feta 10/12/7	Haricots verts vinaigrette 10/12	Jambon de Bayonne 10	Carottes râpées 10/12	Céleri rémoulade 3/9/10	Sardines à la tomate 4
PLAT DU JOUR	Poulet Basquaise 1	Longe de porc rôtie au miel 7/9	Pâtes à l'italienne 1/7	Saumon aux échalotes 1/4/7	Hachis parmentier 7/12	Noix de joue de porc au jus 7/9	Confit de poule
ACCOMPAGNEMENT	Riz 1	Pomme de terre & patate douce 7	Salade verte 10/12	Flan de courgettes 1/3/7	/	Aubergines rôties	Rösti de pommes de terre
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Poire 1	Banane 1	Ananas au sirop	Paris-Brest 1/3/6/7/8	Yaourt à la vanille 7	Flan nappé caramel 3/7	Mille-feuilles 1/3/7

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
28-avr.

Mardi
29-avr.

Mercredi
30-avr.

Jeudi
01-mai

vendredi
02-mai

samedi
03-mai

dimanche
04-mai

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 28-avr.	Mardi 29-avr.	Mercredi 30-avr.	Jeudi 01-mai	vendredi 02-mai	samedi 03-mai	dimanche 04-mai
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	Foie de veau au jus 9	Beignets de poisson 1 4 7 10	Boulette de bœuf sauce Roquefort 1 6 7	Blanc de dinde à la crème 1 7 9	 Friand au fromage 1 7	Riz cantonnais 7 3	Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	Endives braisées 7	Fondue de poireaux 7	Chou-fleur rôti 7	Semoule 1 7 9	Salade verte 10 12	/	Blettes gratinées 7
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.