



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



**Lundi**  
03-mars

**Mardi**  
04-mars

**Mercredi**  
05-mars

**Jeudi**  
06-mars

**vendredi**  
07-mars

**samedi**  
08-mars

**dimanche**  
09-mars

**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 03-mars	Mardi 04-mars	Mercredi 05-mars	Jeudi 06-mars	vendredi 07-mars	samedi 08-mars	dimanche 09-mars
<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>	Sardines à l'huile 4	Haricots verts vinaigrette 10/12	Terrine de poisson mayonnaise 1/3/4/6/7/10	Carottes râpées vinaigrette 10/12	Cœur de laitue aux croûtons 1/10/12	Chou rouge en salade 10/12	Saucisson à l'ail 10/12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet rôti à la crème de ciboulette 7	Longe de porc aux champignons 1/7/9/12	Mac and cheese 1/7	Calamars à la Romaine au citron 1/14/4	Sauté de bœuf aux épices & oignons 1/7/9/10/12	Filet de poulet Basquaise 7/9/10/12	Navarin d'agneau 1/7/9/10/12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Printanière de légumes 7	Semoule couscous 1/7/9	Salade verte 10/12	Riz pilaf 10/12	Purée de patate douce 7	Spaghettis à l'huile d'olive 1	Blettes sautées à l'ail 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Clémentine	Beignet 1/3	Cocktail de fruits	Fromage blanc 7	Yaourt aux fruits 7	Mousse au chocolat 3/7	Tarte aux pommes 1/7

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



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**  
**03-mars**

**Mardi**  
**04-mars**

**Mercredi**  
**05-mars**

**Jeudi**  
**06-mars**

**vendredi**  
**07-mars**

**samedi**  
**08-mars**

**dimanche**  
**09-mars**

	Lundi 03-mars	Mardi 04-mars	Mercredi 05-mars	Jeudi 06-mars	vendredi 07-mars	samedi 08-mars	dimanche 09-mars
<b>ENTREE</b>	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
<b>PLAT DU SOIR</b>	Foie de veau persillé	Gratin de saumon aux poireaux 1,4,7	Boulettes de bœuf 1,6,7,9	Parmentier de canard 7	Croque monsieur 1,7	Araignée de porc au jus 9	Blanquette de veau 1,7,9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de pomme de terre 7	/	Tomates provençales 1	/	Salade verte 10,12	Lentilles Paysannes 9	Carottes sautées 7
<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

**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

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.