

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



Lundi
30-déc.

Mardi
31-déc.

Mercredi
01-janv.

Jeudi
02-janv.

vendredi
03-janv.

samedi
04-janv.

dimanche
05-janv.

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 30-déc.	Mardi 31-déc.	Mercredi 01-janv.	Jeudi 02-janv.	vendredi 03-janv.	samedi 04-janv.	dimanche 05-janv.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Poireaux vinaigrette 10 12	Mousse de canard 1 7 10	Feuilleté de pintade aux châtaignes 1 3 7	Salade verte maïs & croûtons 1 10 12	Taboulé 1 10 12	Surimi mayonnaise 1 4 10 14	Betteraves vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Ailerons de poulet marinés 1 10	Spaghettis bolognais 1 7	Filet de bœuf sauce aux échalotes 1 7 9 10 12	Rôti de porc au jus 9	Sauté de veau 1 7 9	Escalope de dinde viennoise 1 7	Rôti de bœuf mayonnaise 3 10
ACCOMPAGNEMENT	Epinards & pomme de terre béchamel 1 7	/	Pommes de terre sarladaises	Haricots verts persillés 7	Carottes persillées 7	Gratin Dauphinois 7	Navets braisés 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Banane	Kiwi	Charlotte vanille fruits rouges 1 3 7	Beignet à la pomme 1 3	Yaourt aromatisé 7	Litchees	Tarte Bourdaloue 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



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
30-déc.

Mardi
31-déc.

Mercredi
01-janv.

Jeudi
02-janv.

vendredi
03-janv.

samedi
04-janv.

dimanche
05-janv.

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 30-déc.	Mardi 31-déc.	Mercredi 01-janv.	Jeudi 02-janv.	vendredi 03-janv.	samedi 04-janv.	dimanche 05-janv.
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	Mignon de porc sauce moutarde 1,7, 7, 10	Réveillon	Pot au feu 9	Poulet mariné 10	Filet de harengs 4	Chorizo grillé	Œufs durs 3
ACCOMPAGNEMENT	Riz		Légumes du pot 9	Pâtes 1, 7	Pomme de terre vinaigrette 10, 12	Aubergines à l'ail	Piperade
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.