














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

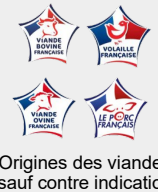
**Allergènes pouvant être présents :**  
 1 : Gluten,  
 2 : Crustacés,  
 3 : Œuf,  
 4 : Poisson,  
 5 : Arachide,  
 6 : Soja,  
 7 : Lait,  
 8 : Fruits à coque,  
 9 : Céleri,  
 10 : Moutarde,  
 11 : Sésame,  
 12 : Sulfités,  
 13 : Lupin,  
 14 : Mollusques

	Lundi 03-févr.	Mardi 04-févr.	Mercredi 05-févr.	Jeudi 06-févr.	vendredi 07-févr.	samedi 08-févr.	dimanche 09-févr.
<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>	Œufs durs mayonnaise 3 10	Radis au tzatziki 7	  Carottes râpées 10 12	Cœur de laitue à l'emmental 10 12 7	 Salade de fèves au chèvre frais 7 10 12	Pomelos	Maquereaux au vin blanc 4 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de dinde à l'italienne 1 7 9 10 12	Échine de porc aux herbes 9	 Gratin de pâtes aux légumes & parmesan 1 7	 Filet de poisson à l'Américaine 1 2 4 7	Daube provençale 1 7 9 12	Poulet grillé au sésame 11	Gigot de mouton à l'ail 1 7 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Semoule couscous 1 7	 Petits pois 9	/	 Purée de potiron 7	 Pommes vapeur 7	Ratatouille	Gratin Dauphinois 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	 Kiwi	Clémentine	Purée pommes pruneaux	 Cake & crème anglaise 1 3 7 8	Pomme	Mousse au café 7	Bavarois poire chocolat 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

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**  
**03-févr.**

**Mardi**  
**04-févr.**

**Mercredi**  
**05-févr.**

**Jeudi**  
**06-févr.**

**vendredi**  
**07-févr.**

**samedi**  
**08-févr.**

**dimanche**  
**09-févr.**

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 03-févr.	Mardi 04-févr.	Mercredi 05-févr.	Jeudi 06-févr.	vendredi 07-févr.	samedi 08-févr.	dimanche 09-févr.
<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>	Boudin noir 1,7, 7, 10	Pizza au thon 1,7, 4	Boulette de bœuf sauce au poivre 1,7, 9, 10, 12	Poulet tandoori 10, 7	 Tortellini ricotta épinards 1,7	Jambon braisé 9	Sauté de veau aux oignons 1,7, 9, 10, 12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes fruits 7	Salade verte 10, 12	Haricots beurre 7	Riz créole	Salade verte 10, 12	Pâtes à l'huile d'olive 1,7	Poêlée de carottes 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

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.