



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



**Lundi**  
06-janv.

**Mardi**  
07-janv.

**Mercredi**  
08-janv.

**Jeudi**  
09-janv.

**vendredi**  
10-janv.

**samedi**  
11-janv.

**dimanche**  
12-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 06-janv.	Mardi 07-janv.	Mercredi 08-janv.	Jeudi 09-janv.	vendredi 10-janv.	samedi 11-janv.	dimanche 12-janv.
<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>	Pomelos au sucre	Salade de pâtes Niçoise 10 12 1	Champignons à la grecque 1 7 9 10 12	Carottes râpées 10 12	Salade d'endives aux noix 10 12 8	Salade de pois chiches 10 12	Crevettes aïoli 2 3 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Jambon braisé 1 7 9 12	Poulet rôti	Croziflette 1 7	Filet de colin pané 1 4 7	Boulettes de bœuf sauce tomate 1 6 7 9	Gigot de mouton à la crème d'ail 1 7 9 10 12	Sauté de dinde à la moutarde 1 7 10 12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de pomme de terre 7 12	Gratin de brocolis 1 7 9 12	Salade verte 10 12	Riz pilaf 10 12	Poêlée de légumes 7	Salsifis sautés 7	Semoule couscous 1 9
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Clémentine	Pomme	Compote	Yaourt nature sucre 7	Galette des rois 1 3 7	Crème au caramel 7	Chou à la crème 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**  
**06-janv.**

**Mardi**  
**07-janv.**



**Mercredi**  
**08-janv.**

**Jeudi**  
**09-janv.**

**vendredi**  
**10-janv.**

**samedi**  
**11-janv.**

**dimanche**  
**12-janv.**

	Lundi 06-janv.	Mardi 07-janv.	Mercredi 08-janv.	Jeudi 09-janv.	vendredi 10-janv.	samedi 11-janv.	dimanche 12-janv.
<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>	 Pizza aux fromages 1,7	Langue de bœuf sauce Madère 1,7, 9, 10, 12	Rôti de porc froid mayonnaise 3, 10	Manchons de canard	 Tortellinis ricotta épinards 1,7	Osso bucco 1,7, 9, 12	Chou farci au jus 1,6, 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Épinards en salade 10, 12	Pâtes 1,7	Patates douces rôties 7	Fenouil braisé 7	/	Pommes vapeur 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.