



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
07-avr.

Mardi
08-avr.

Mercredi
09-avr.

Jeudi
10-avr.

vendredi
11-avr.

samedi
12-avr.

dimanche
13-avr.

Allergènes pouvant être présents :

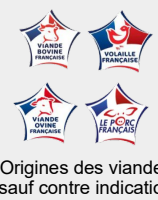
1 : Gluten,
 2 : Crustacés,
 3 : Œuf,
 4 : Poisson,
 5 : Arachide,
 6 : Soja,
 7 : Lait,
 8 : Fruits à coque, 9 : Célérier,
 10 : Moutarde,
 11 : Sésame,
 12 : Sulfites,
 13 : Lupin,
 14 : Mollusques

	Lundi 07-avr.	Mardi 08-avr.	Mercredi 09-avr.	Jeudi 10-avr.	vendredi 11-avr.	samedi 12-avr.	dimanche 13-avr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Salade Piémontaise 3 10 12	Choux de Bruxelles aux lardons 10 12	Cake tomate feta 1 3 7 9	Roquette à la coppa 10 12	Carottes râpées au cantal 10 12 7	Toast de chèvre chaud 1 7	Acras de morue 1 9
PLAT DU JOUR	Côte de porc persillée 9	Filet de poisson à la méditerranéenne 4 10 12	Boulettes d'agneau au curry 1 6 7 9 10	Poulet rôti 1 6 7 9 10	Bolognaise au bœuf 9	Cari de fruits de mer au lait de coco 1 2 4 7 8 14	Araignée de porc marinée 10 9
ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème 1 7	Mélange de céréales 7 9	Patates douces rôties 7	Gratin de poireaux & pomme de terre 1 7	Spaghettis 1 7	Riz pilaf 1 7	Tian de légumes d'hiver 1 3 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fromage blanc vanille 7	Pomme 7	Kiwi 7	Banane 7	Liégeois au chocolat 7	Poire au chocolat & amandes 6 7 8	Muffins aux myrtilles 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
07-avr.

Mardi
08-avr.

Mercredi
09-avr.

Jeudi
10-avr.

vendredi
11-avr.

samedi
12-avr.

dimanche
13-avr.

	Lundi 07-avr.	Mardi 08-avr.	Mercredi 09-avr.	Jeudi 10-avr.	vendredi 11-avr.	samedi 12-avr.	dimanche 13-avr.
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	Œufs durs sauce aux herbes 3,1,7	Tourte au poulet & champignons 1,7	Pâtes carbonara 1,7	Saumonette au citron 1,4,7,12,9	Boudin noir 1,7,10	Émince de poulet 7,9	Cannellonis 1,3,7,9
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 7	Salade verte 10,12		Poêlée asiatique 7	Pommes fruits 7	Chou braisé 12	
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	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.