



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



Lundi
10-mars

Mardi
11-mars

Mercredi
12-mars

Jeudi
13-mars

vendredi
14-mars

samedi
15-mars

dimanche
16-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 10-mars	Mardi 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	vendredi 14-mars	samedi 15-mars	dimanche 16-mars
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Salade de pomme de terre aux légumes 10/12	Croque fromage 1/7	Taboulé d'hiver 1/7, 10/12	Chou-fleur vinaigrette 10/12	Salade de concombres au fromage blanc 7/12	Terrine Périgourdine 1/3, 7	Fenouil à la pomme 10/12
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde viennoise 1/3, 7	Parmentier de poisson gratiné 1/4, 7	Tajine de mouton aux fruits secs 1/7, 9, 10/12	Rôti de porc forestière 1/7, 9	 Croustillants au fromage 1/3, 7	Raie au beurre blanc 1/4, 7	Saucisse confite 1/4, 7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Batavia vinaigrette 10/12	Petits légumes 9/10	Penne au fromage 1/7	Ratatouille 7	Riz de Camargue 7	Jeunes carottes au miel 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Yaourt nature sucré 7	Pomme 7	Orange 7	Banane 7	Crème dessert vanille 7	Ananas 7	Panna cotta 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
10-mars

Mardi
11-mars

Mercredi
12-mars

Jeudi
13-mars

vendredi
14-mars

samedi
15-mars

dimanche
16-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 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 10-mars	Mardi 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	vendredi 14-mars	samedi 15-mars	dimanche 16-mars
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	Tortilla à l'Espagnole 3 7	Raviolis de bœuf gratinés 1 3 9	Steak haché de veau	Chipirons persillés 14 4	Jambon sec	Lapin à la moutarde 1 7 9 10 12	Bœuf braisé au vin rouge 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Endives vinaigrette 10 12	/	Purée de pois cassés 7	Panais rôtis 7	Quenelles à la béchamel 1 3 7	Brocolis sautés 7	Semoule couscous 1 7 9
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.