







## Menu restaurant

## LES SÉQUOIAS - MIDI

ville de **gradignan** 







		Lundi 24-mars	Mardi 25-mars	Mercredi 26-mars	Jeudi 27-mars	vendredi 28-mars	samedi 29-mars	dimanche 30-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	POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 1	Potage 19	Potage (	Potage 1
	ENTREE	Pêche au thon 12	Poireaux 10 vinaigrette 12	Carottes râpées au 10 12 gruyère 7	Cœur de laitue au 10 maïs 12	Salade Coleslaw 10 12 3	Salade de pomme de terre & hareng	Salade d'artichauts <sup>10</sup> au parmesan <sub>12</sub>
	PLAT DU JOUR	Escalope de dinde 3 7	Tortellini 4 1 3 7 7	Bouillabaisse 4 9 14	Jambon braisé 9	Irish stew & ses 17 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	Poulet aux herbes	Lasagnes 1 bolognaise 7
	ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Salade verte 10 12	Pomme de terre vapeur	Gratin de chou-fleur 7	-	Endives braisées 7	
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Clémentine	Pomme	Compote pomme abricot	Muffins aux pépites 6 7 8	Carrot cake 6 7 8	Orange	Clafoutis aux 1 3 pruneaux 7

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



Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE



Bio

Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



ICE

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 24-mars	Mardi 25-mars	Mercredi 26-mars	Jeudi 27-mars		vendredi 28-mars		samedi 29-mars	dimanche 30-mars		
Allergénes pouvant être présents:  1: Gluten, 2: Crustaces, 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	ENTREE	Potage 19	Potage	9 Potage 19	Potage	19	Potage	19	Potage 1	9 Pot	tage	19
	PLAT DU SOIR	Porc au caramel 7 12 9	Flamande	Endives au jambon $\frac{1}{7}$	Wrap au poulet	1 3 10	Calamars à la Niçoise	1 7 4 2 14	Frittata au chorizo	Quiche	au thon	1 3 7 4
	ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati	Petits pois	7	Salade verte	10 12	Penne au beurre	1 7	Piperade	Salad	e verte	
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage	7 Laitage 7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7 Lait	tage	7
	DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit		Fruit		Fruit	Fr	ruit	

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



) !

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.

