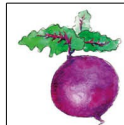


Menu restaurant  
**LES SÉQUOIAS - MIDI**  
ville de **gradignan**



**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 : Sulfites,  
13 : Lupin,  
14 : Mollusques

	Lundi 20-janv.	Mardi 21-janv.	Mercredi 22-janv.	Jeudi 23-janv.	vendredi 24-janv.	samedi 25-janv.	dimanche 26-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>	Salade de riz aux légumes 10 12	Betteraves vinaigrette 10 12	Cœur de laitue aux croustons 10 12 1	Pizza courgettes basilic 1 7	Salade mâche avocat feta 10 12 7	Salade de fenouil 10 12	Terrine de poisson 1 2 3 4 6 7 10 12 14 9
<b>PLAT DU JOUR</b>	Dos de colin sauce Hollandaise 1 4 7	Rôti de bœuf 1 7 9 10 12	Blanquette de dinde 1 7 9 10 12	Omelette aux fines herbes 3 7	Palette de porc 1 7 9 10 12	Paupiette de volaille au jus 9	Escalope de veau à la Milanaise 1 3 7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de brocolis 7 12	Pommes boulangères 7 9	Haricots beurre 7	Salade verte 10 12	Lentilles Paysanne 9	Potimarron rôti 7	Tagliatelles sauce tomate 1 7 9
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Yaourt au citron 7	Poire 7	Crème aux œufs 3 7	Compote pomme cerise 7	Banane 7	Pomme au caramel beurre salé 7	Flan coco maison 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



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**  
**20-janv.**

**Mardi**  
**21-janv.**

**Mercredi**  
**22-janv.**

**Jeudi**  
**23-janv.**


**vendredi**  
**24-janv.**

**samedi**  
**25-janv.**

**dimanche**  
**26-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 20-janv.	Mardi 21-janv.	Mercredi 22-janv.	Jeudi 23-janv.	vendredi 24-janv.	samedi 25-janv.	dimanche 26-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>	 Couscous légumes & pois chiches 9 10	Merguez grillées 7	Beignet de calamars sauce aigre douce 1 4 6 9 10 14	Lasagnes de bœuf 1 3 6 7 9	Steak haché de veau	Croque monsieur 1 7	Saumonette sauce verte 1 4 7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	/	Ratatouille	Riz créole	/	Panais au beurre 7	Salade verte 10 12	Carottes Vichy 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.