



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



Lundi
31-mars

Mardi
01-avr.

Mercredi
02-avr.

Jeudi
03-avr.

vendredi
04-avr.

samedi
05-avr.

dimanche
06-avr.

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 31-mars	Mardi 01-avr.	Mercredi 02-avr.	Jeudi 03-avr.	vendredi 04-avr.	samedi 05-avr.	dimanche 06-avr.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Pâté de campagne 1/7/6/10	Endives aux noix et roquefort 10/12/8/7	Asperges sauce mousseline 3/10/12	Concombres au fromage de brebis 10/12/7	Radis beurre 7	Salade de fenouil aux pommes 10/12	Rillettes de saumon 3/10/4
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à la tomate 1/7/9/12	Carré de porc au jus 9	Croque monsieur 1/7	Beignets de calamars sauce aigre douce 1/4/14/6	Émincé de bœuf aux oignons 1/7/9/10/12	Navarin de mouton 1/7/9/10/12	Cuisse de pintade aux pêches 1/7/9/10/12
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1	Lentilles aux carottes 9	Salade verte 10/12	Purée de potiron 7	Coquillettes 1/7	Légumes 7	Pommes rôsti 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit 1	Fruit 1	Banane 1	Compote 1	Petits suisse 7	Mousse au chocolat 7	Baba au rhum 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
31-mars

Mardi
01-avr.

Mercredi
02-avr.

Jeudi
03-avr.

vendredi
04-avr.

samedi
05-avr.

dimanche
06-avr.

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 31-mars	Mardi 01-avr.	Mercredi 02-avr.	Jeudi 03-avr.	vendredi 04-avr.	samedi 05-avr.	dimanche 06-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	Cassolette de foie de volaille 1,7, 7, 9	Cœur de merlu mayonnaise 10, 12, 3, 4	Moussaka au bœuf 7	Civet de sanglier 1, 7, 9, 10, 12	 Brownie salé brocoli feta	Rougail saucisse	Boulette de bœuf 1, 6, 7, 9
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de courgettes 7	Pommes de terre vapeur 7		Gnocchis 1, 7	Roquette vinaigrette	Riz créole 7	Purée de céleri 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.