



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

	Lundi 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	vendredi 17-oct.	samedi 18-oct.	dimanche 19-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Œufs durs mayonnaise 3 10	Salade d'agrumes 10 12	Rillettes de volaille 12	Carottes râpées à la mimolette 10 12 7	Rosette beurre 7	Pêche au thon 4 3 10	Céleri remoulade 3 10
PLAT DU JOUR	Filet de colin sauce au curry 1 4 7 10	Sauté de porc à la crème persillée 1 7 9	Tortellini ricotta épinards 1 3 7	Poulet rôti	Rôti de bœuf	Manchons de canard	Ragoût de mouton 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1 9	Purée de panais 7 12	Salade verte 10 12	Lentilles corail 9	Penne à la sauce tomate 1 9 7	Blettes à la crème 1 7	Pommes sarladaises
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Banane	Poire au sirop	Raisins	Moelleux vanille abricot 1 3 7	Yaourts fruits rouges ferme des Jarouilles 7	Liégeois au café 7	Tarte citron meringuée 1 3 7 12

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.



	Lundi 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	vendredi 17-oct.	samedi 18-oct.	dimanche 19-oct.
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	Salade de foie de volaille & croûtons 10 12 1	Poisson en croûte de chorizo 1 4 7	Boulettes de bœuf à la tomate 1 6 7 9	Pizza 1 7 9	Endives au jambon 1 7	Pâtes carbonara 1 7	Chou farci à la crème de champignons 1 6 7
ACCOMPAGNEMENT	/	Polenta 7	Jardinière de légumes 7	Salade 10 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.