



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



**Lundi  
16-juin**

**Mardi  
17-juin**

**Mercredi  
18-juin**

**Jeudi  
19-juin**

**vendredi  
20-juin**

**samedi  
21-juin**

**dimanche  
22-juin**

**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 16-juin           | Mardi 17-juin                        | Mercredi 18-juin            | Jeudi 19-juin             | vendredi 20-juin              | samedi 21-juin               | dimanche 22-juin                |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| <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>         | Gaspacho de tomate 9    | Avocat mayonnaise 3/10               | Salade grecque 7/10/12      | Melon                     | Cake aux olives 1/3/7         | Maquereaux au vin blanc 4/12 | Pancetta 10                     |
| <b>PLAT DU JOUR</b>   | Sauté de dinde 1/7/9/12 | Curry de légumes aux pois chiches 10 | Moules marinières 14/9/12   | Jambon braisé 9           | Paupiettes de veau au jus 6/9 | Manchons de canard confits   | Rôti de bœuf sauce tartare 3/10 |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b> | Purée de petits pois 7  | Semoule 1                            | Riz safrané 1/7             | Gratin de courgettes 1/7  | Haricots verts persillés 7    | Écrasé de pomme de terre 7   | Caponata sicilienne             |
| <b>FROMAGE</b>        | Fromage 7               | Fromage 7                            | Fromage 7                   | Fromage 7                 | Fromage 7                     | Fromage 7                    | Fromage 7                       |
| <b>DESSERT</b>        | Fruit                   | Fruit                                | Pomme au four à la cannelle | Beignet à l'abricot 1/3/7 | Fruit                         | Fraises au jus               | Tartes aux poires 1/3/7/8       |

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

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.



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



**Lundi  
16-juin**

**Mardi  
17-juin**

**Mercredi  
18-juin**

**Jeudi  
19-juin**

**vendredi  
20-juin**

**samedi  
21-juin**

**dimanche  
22-juin**

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<br>16-juin                           | Mardi<br>17-juin             | Mercredi<br>18-juin          | Jeudi<br>19-juin                    | vendredi<br>20-juin                   | samedi<br>21-juin  | dimanche<br>22-juin   |
|-----------------------|--|------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|---|
| <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>   | Joue de porc à la méditerranéenne 1 7 9 12 | Bœuf sauté aux légumes 1 6 7 | Milanaise d'aubergines 1 3 7 | Escalope de volaille à la crème 1 7 | Pain de poisson mayonnaise 1 3 4 7 10 | Boudin noir 1 7 10 |  Œufs durs 3 |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b> | Gnocchis 1 7                               | /                            | Salade de crudités 10 12     | Pommes sautées                      | Salade verte 10 12                    | Pommes fruits      | Salade de riz 10 12   |
| <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.