



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



**Lundi
20-oct.**

**Mardi
21-oct.**

**Mercredi
22-oct.**

**Jeudi
23-oct.**

**vendredi
24-oct.**

**samedi
25-oct.**

**dimanche
26-oct.**

**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-oct.	Mardi 21-oct.	Mercredi 22-oct.	Jeudi 23-oct.	vendredi 24-oct.	samedi 25-oct.	dimanche 26-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Betteraves vinaigrette 10 12	Céleri rémoulade 3 10 9	Salade de blé à l'Édam 1 10 12 7	Salade de crudités aux fèves 10 12	Concombres à la feta 7 10 12	Mousse de foie 7 12	Endives aux noix 8 10 12
PLAT DU JOUR	Saucisses grillées	Brandade de morue 4 7 12 1	Navarin de mouton 1 7 9 10 12	Escalope de dinde viennoise 1 3 7	Œufs pochés Florentine 3 7 1	Chipirons au piment d'espelette 1 7 9 4 14 2	Choucroute garnie 7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Salade verte 10 12	Petits pois & carottes 9	Pâtes gratinées 1 7	Épinards béchamel 3 7 1	Riz pilaf	/
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fromage blanc & biscuit 1 3 7	Pomme	Banane	Poire	Flan au caramel 7	Pomme cuite à la cannelle	Pâtisserie 1 3 6 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'Agr 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-oct.	Mardi 21-oct.	Mercredi 22-oct.	Jeudi 23-oct.	vendredi 24-oct.	samedi 25-oct.	dimanche 26-oct.	
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	ENTREE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
	PLAT DU SOIR	Tortilla aux légumes & pomme de terre 3 7	Tarte aux poireaux 1 3 7	Confit de porc	Filet de poisson à la crème de citron 1 4 7 9 12	Risotto de coquillettes au chorizo 1 7	Aiguillettes de poulet au jus 9	Pizza au fromage 1 7
	ACCOMPAGNEMENT	/	Endives vinaigrette 10 12	Purée de haricots blancs à l'ail 9	Poêlée de légumes 7	/	Blettes à la crème 7	Salade verte 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
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. ville de gradignan								