

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
22-sept.

Mardi
23-sept.

Mercredi
24-sept.

Jeudi
25-sept.

vendredi
26-sept.

samedi
27-sept.

dimanche
28-sept.

	Lundi 22-sept.	Mardi 23-sept.	Mercredi 24-sept.	Jeudi 25-sept.	vendredi 26-sept.	samedi 27-sept.	dimanche 28-sept.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Taboulé 1 10 12	Betteraves vinaigrette 10 12	Tarte au fromage 1 3 7	Terrine de poisson 1 3 7 10	Concombre feta 7 10 12	Crevettes à l'aïoli 2 3 10	Salade aux noix & roquefort 7 8 10 12
PLAT DU JOUR	Palette de porc à la moutarde 1 7 10 12 9	Pâtes au thon à la crème citronnée 1 7 12 4	Boulette d'agneau provençale 1 6 7 9	Sauté de poulet au jus 9	Boulettes orge chèvre miel 1 7	Filet de poisson à la crème de chorizo 1 4 7 9 12	Joue de porc confite au cidre et miel 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	/	Carottes sautées 7	Pommes persillées 7	Ratatouille	Céleri gratiné au parmesan 7 9	Riz basmati
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Yaourt à l'orange (ferme des Jarouilles) 7	Raisin	Poire	Pomme	Liégeois chocolat 7	Orange	Flan pâtissier 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
22-sept.

Mardi
23-sept.

Mercredi
24-sept.

Jeudi
25-sept.

vendredi
26-sept.

samedi
27-sept.

dimanche
28-sept.

	Lundi 22-sept.	Mardi 23-sept.	Mercredi 24-sept.	Jeudi 25-sept.	vendredi 26-sept.	samedi 27-sept.	dimanche 28-sept.
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 piémontaise aux œufs durs 3 10 12	Pizza 1 7	Longe de porc à la crème 1 7 9 12	Saumonette sauce verte 1 4 7	Boudin noir	Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 10 12	Salade César au poulet 1 3 4 7 9 10
ACCOMPAGNEMENT	/	Salade verte 10 12	Gnocchis 1 7	Printanière de légumes 7	Pomme fruit 7	Spaghettis 1 7	/
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 : Sulfités,
- 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



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



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.