



	Lundi 25-août	Mardi 26-août	Mercredi 27-août	Jeudi 28-août	vendredi 29-août	samedi 30-août	dimanche 31-août
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Carottes râpées à l'orientale	Courgettes en salade	Rillettes de la mer	Salade Piémontaise	Pastèque	Pâté de tête	Betteraves au miel
PLAT DU JOUR	Sauté de porc au curry	Brandade de morue	Axoa de veau	Escalope de dinde au jus	Moussaka	Chipirons persillés	Rôti de porc au jus
ACCOMPAGNEMENT	Duo de haricots	Salade verte	Riz pilaf	Brocolis gratinés	/	Pommes vapeur	Ratatouille
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt à la framboise	Prunes	Pêche	Banane	Flan caramel	Poire aux amandes & chocolat	Chou à la crème

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.



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

	Lundi 25-août		Mardi 26-août		Mercredi 27-août		Jeudi 28-août		vendredi 29-août		samedi 30-août		dimanche 31-août	
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	ENTREE	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19	Potage19			
	PLAT DU SOIR	Galette de sarrasin137	Noix de joue de porc confite	Jambon sec	Salade de tagliatelles &saumon sauce citronnée14712	Chorizo grillé	Paupiette de volaille1679	Tête de veau sauce gribiche10123						
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte1012	Pâtes17	Tian de légumes	/	Courgettes sautées	Poivrons sautés à l'ail	Écrasé de pomme de terre7						
	FROMAGE	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7	Laitage7					
	DESSERT	Fruit	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.