

## LES SÉQUOIAS - MIDI

## ville de **gradignan**







		Lundi 29-sept.	Mardi 30-sept.	Mercredi 01-oct.	Jeudi 02-oct.	vendredi 03-oct.	samedi 04-oct.	dimanche 05-oct.
Allergènes pouvant être présents : 1 : Gluten,	POTAGE	Potage 1	Potage 1	9 Potage 19	- stage	9 Potage 19	Potage 19	Potage 1 g
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	Macédoine de 3 légumes 10	Carottes râpées	Salade de riz 10 12	Pizza aux légumes 1	Poireaux 10 vinaigrette 12	Salade d'automne 10 12	Nems de légume 1 sauce soja 6
	PLAT DU JOUR	Rôti de bœuf au 9 poivre 10	Gratin de poisson 7	Wings de poulet 1	Omelette au 3 fromage 7	Jambon braisé 9 10 12	Paupiettes de veau 7 9 10 12	Pintade aux 7 pruneaux 9 12
	ACCOMPAGNEMENT	Ecrasé de pomme de terre	Courgettes sautées	Épinards à la 1 crème 7	Salade verte 11	Coquillettes 17	Semoule 7 9	Panais rôtis 7
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage	7 Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Fruit	Riz au lait	7 Fromage blanc 7	Compote	Fruit	Cocktail de fruits	Mille-feuilles 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

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

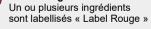


IGP

Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge





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 29-sept.	Mardi 30-sept.	Mercredi 01-oct.	Jeudi 02-oct.	vendredi 03-oct.	samedi 04-oct.	dimanche 05-oct.
Allergènes pouvant être présents:  1 : Gluten, 2 : Crustaces, 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	Potage 1.9	Potage 1	9 Potage 15	Potage 1	9 Potage 1	9 Potage	Potage 19
	PLAT DU SOIR	Quiche aux 1 3 7	Chorizo grillé	Filet de poisson 47 aux amandes 8	Bœuf bourguignon	Sauté de dinde à la crème	Parmentier de poisson	Gratin de crozets † noix et bleu 8
	ACCOMPAGNEMENT	Salade d'endives 10 12	Blettes au jus	Gratin de chou-fleur $\frac{1}{7}$	Pommes vapeur	7 Haricots plats	7 Mâche vinaigrette	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

UCPR Les Fontaines 1 rue du Marais 33170 Gradignan N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE





io

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.

