



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

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 29-sept.	Mardi 30-sept.	Mercredi 01-oct.	Jeudi 02-oct.	vendredi 03-oct.	samedi 04-oct.	dimanche 05-oct.
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Salade de riz	Pizza aux légumes	Poireaux vinaigrette	Salade d'automne	Nems de légume sauce soja
PLAT DU JOUR	Rôti de bœuf au poivre	Gratin de poisson	Wings de poulet	Omelette au fromage	Jambon braisé	Paupiettes de veau au cognac	Pintade aux pruneaux
ACCOMPAGNEMENT	Ecrasé de pomme de terre	Courgettes sautées	Épinards à la crème	Salade verte	Coquillettes	Semoule	Panais rôtis
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit	Riz au lait	Fromage blanc	Compote	Fruit	Cocktail de fruits	Mille-feuilles

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.

