









LES SÉQUOIAS - MIDI

ville de **gradignan**







		Lundi 04-août	Mardi 05-août	Mercredi 06-août	Jeudi 07-août	vendredi 08-août	samedi 09-août	dimanche 10-août
Allergènes pouvant être présents: 1: Gluten, 2: Crustacés, 3: Œut, 4: Poisson, 5: Arachide, 6: Soja, 7: Lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri, 10: Moutarde, 11: Sésame, 12: Sulfites, 13: Lupin, 14: Mollusques	POTAGE	Potage 1 9	Potage 19	Potage 19	Potage 1 g	Potage 1	Potage 19	Potage 19
	ENTREE	Salade de tomates	Salade d'agrumes 10 12	Salade de riz	Pizza aux légumes 7	Artichauts 10 vinaigrette 12	Salade de lentilles	Duo de choux 10 vinaigrette 12
	PLAT DU JOUR	Filet de poisson 14 sauce beurre citron 7	Bœuf aux olives 9	Escalope de dinde 1 viennoise 7	Frittata légumes & 3 cheddar 7	Côte de porc au jus 9	Poulet grillé sauce 7 10 Béarnaise 12	Escalope de veau aux champignons 7
	ACCOMPAGNEMENT	Haricots plats 7	Coquillettes 1	Ratatouille	Salade verte	Pommes sautées persillées	Tomates rôties	Tagliatelles au 1 pesto rouge 7
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Riz au lait 7	Fruit	Crème dessert yanille	Pêche au sirop	Fruit	Compote pomme framboise	Tarte Bourdaloue 3 7

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



Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE



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 04-août		Mardi 05-août		Mercredi 06-août		Jeudi 07-août		vendredi 08-août		samedi 09-août		dimanche 10-août	
Allergénes pouvant être présents: 1: Gluten, 2: Crustacés, 3: Œuf, 4: Poisson, 5: Arachide, 6: Sojie, 7: Lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri, 10: Moutarde, 11: Sésame, 12: Sulfites, 13: Lupin, 14: Mollusques	ENTREE	Potage	19	Potage	19	Potage 1	9	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage	19
	PLAT DU SOIR	Tortilla à l'espagnole	3 7	Andouillette sauce moutarde	1 7 10	Poisson meunière & citron		Spaghettis bolognaise	1 7 9	Rôti de dinde sauce curry	1 7 9 10	Cassolette de rouget	1 4 7	Salade chèvre – lardons – croûtons	7 10 12 1
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	10 12	Courgettes sautées	7	Pomme de terre vapeur	7	1		Carottes au miel	7	Aubergines grillées		1	
	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





Bio

Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



IGP

Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge

HVE

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »

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.

