

ville de **gradignan**

**dimanche
10-août**

ville de **gradignan** 

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	
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	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
	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	/	Carottes au miel 7	Aubergines grillées	/
	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 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.								

ville de gradignan