Menu restaurant

LES SÉQUOIAS - MIDI

ville de **gradignan**

	Lundi 06-oct.		Mardi 07-oct.		Mercredi 08-oct.		Jeudi 09-oct.		vendredi 10-oct.		samedi 11-oct.		dimanche 12-oct.	
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Radis beurre	7	Salade verte aux croûtons	1 10 12	Tomates mozzarella	7 10 12	Concombres à la crème	7	Betteraves en salade	10 12	Sardines à la tomate	4	Chou-fleur vinaigrette	10 12
PLAT DU JOUR	Côtes de porc au jus	9	Filet de poisson pané	1 4 7	Rôti de veau	9	Carbonnade de bœuf	1 7 9 10 12	Paella au poulet	2 4 9 10 14	Rôti de dinde à la crème	1 7 9	Veau Marengo	1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts & pommes de terre	7	Macaroni	1 7	Purée de patate douce	7	Carottes persillées	7	/		Navets rôtis au miel	7	Gratin Dauphinois	3 7
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT	Raisin		Yaourt à la framboise	7	Compote		Brownie crème anglaise	1 3 6 7 8	Pomme		Poire		Cannelés	1 3 7

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

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

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

Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »

AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »

IGP
Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique

HVE
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

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

Menu restaurant

LES SÉQUOIAS - SOIR

ville de **gradignan**

	Lundi 06-oct.		Mardi 07-oct.		Mercredi 08-oct.		Jeudi 09-oct.		vendredi 10-oct.		samedi 11-oct.		dimanche 12-oct.	
ENTREE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
PLAT DU SOIR	Escalope viennoise	1 3 7	Paleron de bœuf au jus	9	Tatin d'aubergines	1 7	Paupiette de volaille forestière	1 6 7 9 12	Salade de pomme de terre & hareng	4 10 12	Saucisse de Toulouse		Omelette	3 7
ACCOMPAGNEMENT	Piperade		Potimarron rôti	7	Salade verte	10 12	Polenta	7	/		Flageolets		Choux de Bruxelles	7
FROMAGE	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7
DESSERT	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	

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.

ville de gradignan