









## LES SÉQUOIAS - MIDI

### ville de **gradignan**







		Lundi 07-juil.	Mardi 08-juil.	Mercredi 09-juil.	Jeudi 10-juil.	vendredi 11-juil.	samedi 12-juil.	dimanche 13-juil.	
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	POTAGE	Potage 1	Potage 1	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 19	Potage 1	Potage	1 9
	ENTREE	Melon	Carottes râpées 10	Salade de crudités 10 aux pois chiches 12	Pizza au fromage $\frac{1}{7}$	Rillettes de thon 4	Radis beurre 7	Clafoutis de légumes	1 3 7
	PLAT DU JOUR	Filet de poisson au pesto rouge 7	Bœuf à la 7 provençale 9	Sauté de poulet 9 10 12	Omelette aux 3 oignons 7	Palette de porc au jus	Escalope de dinde 7 sauce citronnée 9 12	Longe de veau rôtie au jus	9
	ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la 1 crème 7	Gnocchis 1	Purée de panais 7	Salade verte 10 12	Lentilles Paysanne	Courgettes sautées 7	Gratin de pâtes	1 7
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage	7
	DESSERT	Gâteau de semoule $\frac{1}{3}$ aux raisins $\frac{1}{7}$	Abricot	Yaourt nature sucré 7	Compote	Pêche	Abricots rôtis miel & <sub>8</sub> amandes	Cannelé crème anglaise	1 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



#### **B**

Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



#### ICD

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 07-juil.	-/-/-/T	Mardi 08-juil.		Mercredi 09-juil.	-////	Jeudi 10-juil.	vendredi 11-juil.		samedi 12-juil.		dimanche 13-juil.	
Allergènes pouvant être presents:  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	19	Potage	19	Potage	19	Potage 19	Potage	19	Potage	19	Potage 19	
	PLAT DU SOIR	Acras de morue	1 3 4 9 13	Chorizo grillé	1 7	Brandade de poisson	4 7 12 1	Boulettes de bœuf 7 à la tomate 9 10		1 7 9 10 12	Maquereaux au vin blanc	4	Flammekueche 7	
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	10 12	Haricots verts	7	I		Semoule 1	Carottes Vichy	7	Piperade		Salade verte 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







Bio Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



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.

