

	Lundi 08-déc.	Mardi 09-déc.	Mercredi 10-déc.	Jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.	samedi 13-déc.	dimanche 14-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pâté de campagne cornichon 1 3 10	Cœurs de palmier en salade 10 12	Œufs durs mayonnaise 3 10	Taboulé 1 10 12	Carottes râpées 10 12	Poireaux vinaigrette 10 12	Pêche au thon 3 10 4
PLAT DU JOUR	 Poulet rôti	Choucroute 10 12	Lasagnes bolognaise 1 3 7	 Nuggets de poisson au citron 1 3	Bœuf Mironton 1 7 9 12	Épaule d'agneau confite	Canette aux olives 9
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate 1 9	/ 10 12	Salade verte 10 12	 Haricots verts persillés 7	 Riz	Endives braisées 7	Pommes de terre sautées
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	 Kiwi	Clémentine	 Yaourt bio à la myrtille 7	Crème à la vanille 7	Petits suisse 7	Crème aux œufs 1 3 7	Tarte au citron 1 3 7

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE



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

	Lundi 08-déc.	Mardi 09-déc.	Mercredi 10-déc.	Jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.	samedi 13-déc.	dimanche 14-déc.
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	Foie de veau au jus 9	Saumonette à la bordelaise 1 4 7 12	Tomates farcies 1 6 7 9	Sauté de dinde aux épices douces 1 7 9 10 12	Friand au fromage 1 7	Sauté de porc au cidre 1 7 9 12	Émince de bœuf aux oignons 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	Salsifis au beurre 7	Semoule couscous 7 9	/	Purée de lentilles corail 9	Salade 10 12	Tagliatelles 1 7	Wok de légumes 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 : Sulfités,
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'écocert Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.