



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

	Lundi 09-juin	Mardi 10-juin	Mercredi 11-juin	Jeudi 12-juin	vendredi 13-juin	samedi 14-juin	dimanche 15-juin
<b>POTAGE</b>	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
<b>ENTREE</b>	Mâche aux poivrons marinés 10/12	Cœur de laitue aux croûtons 1/10/12	Salade de lentilles 10/12/7	Tarte tomate chèvre 1/3/7	Macédoine 3/10	Salade de courgettes à la provençale 10/12	Rillettes de merlu 3/10/4
<b>PLAT DU JOUR</b>	Confit de canard	Hachis Parmentier 12	Poulet mariné aux herbes 1/7	Tortilla (pomme de terre-oignon-poivron) 3/7	Rougail saucisse 10	Lapin au pistou 1/7/8	Paupiettes de veau aux champignons 1/7/9/12/6
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes noisettes 7/12	/	Épinards à la crème 1/7	Salade verte 10/12	Riz de Camargue 1/7	Aubergines grillées	Tagliatelles 1/7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Tarte à la rhubarbe 1/3/7	Fruit 1/7	Petits suisse 1/7	Pêche au sirop 1/7	Fruit 1/7	Poire au chocolat 7	Cannelé 1/3/7

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.



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



**Lundi  
09-juin**

**Mardi  
10-juin**

**Mercredi  
11-juin**

**Jeudi  
12-juin**

**vendredi  
13-juin**

**samedi  
14-juin**

**dimanche  
15-juin**

	Lundi 09-juin	Mardi 10-juin	Mercredi 11-juin	Jeudi 12-juin	vendredi 13-juin	samedi 14-juin	dimanche 15-juin
<b>ENTREE</b>	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
<b>PLAT DU SOIR</b>	 Gratin de chou-fleur aux œufs durs 1,3,3,7	Jambon blanc	Sardines à la tomate 4	Daube provençale 1,7,7,9,12	Cassolette de foie de volaille 1,7,7,9,12	Risotto de la mer 2,4,14,7	Quiche Lorraine 1,3,7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	/	 Haricots verts 7	Pommes vapeur 7	 Pâtes 1,7	Fenouil braisé	/	Salade verte 10,12
<b>FROMAGE</b>	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
<b>DESSERT</b>	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'écolabel Pêche Durable

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