

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan

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

	Lundi 10-nov.	Mardi 11-nov.	Mercredi 12-nov.	Jeudi 13-nov.	vendredi 14-nov.	samedi 15-nov.	dimanche 16-nov.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Maquereaux au vin blanc 12	Tarte aux poireaux	Champignons à la grecque 10 12	Cœur de laitue à l'emmental 7 10 12	Céleri rémoulade 3 9 10 12	Roquette, pommes & noix 8 10 12	Pâté en croûte 1 3 6 7 9
PLAT DU JOUR	Hachis Parmentier 7 12	Manchons de canard confits	Chili sin carne 1 4 7	Filet de poisson pané 1 4 7	Saucisse de Toulouse	Navarin de mouton 1 7 9 10 12	Rôti de porc confit
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 10 12	Pommes Dauphines 1 3	Riz 1 3	Gratin de courge 1 7	Haricots blancs	Patate douce sautées	Gratin de chou romanesco 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit 1 3 7	Salade d'agrumes à la cannelle	Cocktail de fruits	Quatre quart 1 3 7	Yaourt au citron 7	Crème aux œufs 3 7	Gâteau Basque 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



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
10-nov.

Mardi
11-nov.

Mercredi
12-nov.

Jeudi
13-nov.

vendredi
14-nov.

samedi
15-nov.

dimanche
16-nov.

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

	Lundi 10-nov.	Mardi 11-nov.	Mercredi 12-nov.	Jeudi 13-nov.	vendredi 14-nov.	samedi 15-nov.	dimanche 16-nov.
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	Langue de bœuf 1,9 9 10 12	Escalope de veau au jus 9	Salade de harengs & pomme de terre 10 12 4	Sauté de dinde à la crème 1,9 9 10 12	Pizza aux fromages 1,7	Jambon braisé 9	Lasagnes de légumes 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis 7 12	Gratin de topinambours 3 7	/	Semoule 1,7 9	Salade verte 10 12	Coquillettes 1 7	/
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



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.