

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan

		Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi 18-déc.	vendredi 19-déc.	samedi 20-déc.	dimanche 21-déc.
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 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
	ENTREE	Salade de concombres, pois chiches et feta 71012	Pamplemousse cocktail 231014	Salade de pâtes à l'emmental 171012	Champignons à la grecque 10127	Cassolette de pétoncles 241471	Rillettes d'oie	Céleri rémoulade 9310
	PLAT DU JOUR	Palet croustillant au fromage 137	Filet de poisson au beurre citronné 174	Sauté d'agneau au curry 17910	Rôti de porc au jus 9	Filet de canette aux clémentines 17912	Chipirons à l'américaine 1247914	Filet mignon de porc au chorizo 179
	ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème 17	Coquillettes 17	Haricots beurre 7	Lentilles 9	Purée de patate douce 71012	Riz pilaf	Choux de Bruxelles aux éclats de noisettes 87
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Fromage blanc à la vanille 7	Banane 7	Gâteau de semoule aux raisins 17	Pomme 7	Allumette gianduja praliné 13678	Salade d'orange à la cannelle 136	Flan pâtissier 137

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'Agrement 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 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi 18-déc.	vendredi 19-déc.	samedi 20-déc.	dimanche 21-déc.
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	ENTREE	Potage 19	Potage 19		Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
	PLAT DU SOIR	Riz cantonais au jambon blanc 37	Quiche 137	Soirée Festive	Jambon sec	Potée au chou & saucisse fumée 9	Rôti de dinde au jus 9310	Paleron de bœuf au jus 9310
	ACCOMPAGNEMENT	/	Salade verte 1012	/	Piperade	/	Gratin de blettes 7	Printanière de légumes 7
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7		Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
	DESSERT	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'Agrement: 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.