

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



**Lundi**  
30-juin

**Mardi**  
01-juil.

**Mercredi**  
02-juil.

**Jeudi**  
03-juil.

**vendredi**  
04-juil.

**samedi**  
05-juil.

**dimanche**  
06-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

	Lundi 30-juin	Mardi 01-juil.	Mercredi 02-juil.	Jeudi 03-juil.	vendredi 04-juil.	samedi 05-juil.	dimanche 06-juil.
<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>	Betteraves sauce au miel 10 12	Salade de pâtes aux crudités 1 10 12	Taboulé au fromage frais 1 10 12 7	Concombres vinaigrette 10 12	Poulpe mariné 4 14 10 12	Pêche au thon 3 10 4	Melon jaune
<b>PLAT DU JOUR</b>	Côtes de porc à la moutarde 1 7 9 10	Beignets de calamars sauce aigre douce 1 4 14	Bœuf à l'orientale 1 7 9 10 12	Boulettes de blé façon thai 1 6	Poulet rôti mayonnaise 3 10	Filet de poisson meunière 1 4	Saucisse de Toulouse
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Blé 1 7 9	Ratatouille	Haricots beurre persillés 7	Purée de carottes 7	Chips	Penne à l'huile d'olive 1 7	Gratin d'aubergines 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Banane	Fromage blanc 7	Pêche	Yaourt vanille 7	Nectarine	Ananas	Chou à la crème 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**  
**30-juin**

**Mardi**  
**01-juil.**

**Mercredi**  
**02-juil.**

**Jeudi**  
**03-juil.**

**vendredi**  
**04-juil.**

**samedi**  
**05-juil.**

**dimanche**  
**06-juil.**

	Lundi 30-juin	Mardi 01-juil.	Mercredi 02-juil.	Jeudi 03-juil.	vendredi 04-juil.	samedi 05-juil.	dimanche 06-juil.
<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>	Galette de sarrasin 1,3,7	Chou farci 1,7,9,6	Pieds de cochon panés 1,3,7	Merlu à la crème ciboulette 1,4,7	Cervelas Orloff 7	Wok de poulet aux légumes 6,7	Tortellini au bœuf 1,9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Salade verte 10,12	-	Pommes vapeur 7	Tomates provençales 1	Courgettes sautées	/	/
<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 : Sulfites,  
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.