



	Lundi 03-nov.	Mardi 04-nov.	Mercredi 05-nov.	Jeudi 06-nov.	vendredi 07-nov.	samedi 08-nov.	dimanche 09-nov.
POTAGE	Potage 	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Radis beurre	Salade d'artichauts vinaigrette	 Concombres feta olives noires	Cœur de laitue au maïs	Acras de morue	Museau en salade	Macédoine de légumes
PLAT DU JOUR	Croustillant au fromage	 Tajine de poulet aux fruits secs	 Filet de poisson à l'indienne	Longe de porc rôtie au jus	Axoa de veau	Lapin à la moutarde	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis à la crème fraîche	 Semoule couscous	 Mélange de céréales	 Blettes & pomme de terre béchamel	 Spaghettis	Riz basmati	Légumes du pot
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	 Pomme	 Kiwi	Compote à la framboise	Viennois au chocolat	 Poire	Orange	Gâteau poire chocolat

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'Agr 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.



Menu restaurant

LES SÉQUOIAS - SOIR

ville de gradignan

	Lundi 03-nov.	Mardi 04-nov.	Mercredi 05-nov.	Jeudi 06-nov.	vendredi 07-nov.	samedi 08-nov.	dimanche 09-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	ENTREE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	PLAT DU SOIR	Pâtes carbonara	Boulettes de bœuf forestière	Endives au jambon	Cuisse de poulet sauce citronnée	Seiches persillées	Jambon sec	Soufflé au fromage
	ACCOMPAGNEMENT	/	Haricots palettes	/	Gnocchis	Piperade	Céleri branche au parmesan	Salade vinaigrette
	FROMAGE	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	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

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

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

ville de gradignan