







Menu restaurant

LES SÉQUOIAS - MIDI

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,	POTAGE	Potage 19	Potage 1.9	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
	ENTREE	Radis beurre 7	Salade d'artichauts 10 vinaigrette 12		Cœur de laitue au 10 maïs 12	Acras de morue $\frac{1}{4}$	Museau en salade	Macédoine de légumes
8 : Fruits à coque, 9 : Cêleri, 10 : Moutarde, 11 : Sésame, 12 : Sulfites, 13 : Lupin,	PLAT DU JOUR	Croustillant au $\frac{1}{3}$ fromage $\frac{7}{7}$	Tajine de poulet 10 aux fruits secs 9	Filet de poisson à 4 l'indienne 7	Longe de porc rôtie ₉ au jus	Axoa de veau	1 7 Lapin à la moutarde 9 12	Pot au feu 9
14 : Mollusques	ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis à 7 la crème fraîche 12	Semoule couscous 1	Mélange de 17 céréales 9	Blettes & pomme 1 de terre béchamel 7	Spaghettis 17	Riz basmati	Légumes du pot 9
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	7 Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Pomme	Kiwi	Compote à la framboise	Viennois au chocolat	Poire	Orange	Gâteau poire 13 chocolat 7

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



Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Origines des viandes sauf contre indication



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 DurableUn 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 03-nov.		Mardi 04-nov.		Mercredi 05-nov.	Jeudi 06-nov.		vendredi 07-nov.		samedi 08-nov.		dimanche 09-nov.
Allergénes pouvant être présents: 1: Gluten, 2: Crustaces, 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 1	1 9	Potage 1.9	Potage	19	Potage 19	9	Potage	19	Potage 19
	PLAT DU SOIR	Pâtes carbonara	1 7	Boulettes de bœuf forestière	1 7 6 9	Endives au jambon $\frac{1}{7}$	Cuisse de poulet sauce citronnée	1 7 12	Seiches persillées 7	1	Jambon sec		Soufflé au 1 fromage 7
	ACCOMPAGNEMENT	1		Haricots palettes	7	1	Gnocchis	1	Piperade	c	Céleri branche au parmesan	7	Salade vinaigrette 10 12
	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





Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

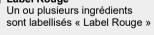


IGP Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



HVE

Label Rouge



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.

ville de **gradignan**