

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
18-août

Mardi
19-août

Mercredi
20-août

Jeudi
21-août

vendredi
22-août

samedi
23-août

dimanche
24-août

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 18-août	Mardi 19-août	Mercredi 20-août	Jeudi 21-août	vendredi 22-août	samedi 23-août	dimanche 24-août
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9 	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Gaspacho de tomate	Choux de Bruxelles en salade 10 12	Melon	Tomates mozzarella 10 12 7	Concombres à la crème 7 12	Champignons à la grecque 1 7 9 10 12	Sardines à la tomate 4
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet au citron & herbes de Provence 1 7 12 9	Chipolatas grillées	Macaronis gratinés à l'italienne 1 7	Poisson à la bordelaise 1 4 7	Rôti de bœuf mayonnaise 3 10	Gigot d'agneau à la crème de ciboulette 1 7 9	Poulet mariné 10
ACCOMPAGNEMENT	Blé au beurre 1 7	Piperade & pomme de terre	Salade verte 10 12	Carottes sautées 7	Salade de pépinettes aux crudités 1 10 12	Semoule à l'huile d'olive 1	Légumes d'été 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Nectarine	Pêche	Petits suisse 7	Marbré chocolat & crème anglaise 1 3 7	Fruit	Mousse au café 7	Tarte au chocolat 1 3 6 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

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.



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



**Lundi
18-août**

**Mardi
19-août**

**Mercredi
20-août**

**Jeudi
21-août**

**vendredi
22-août**

**samedi
23-août**

**dimanche
24-août**

	Lundi 18-août	Mardi 19-août	Mercredi 20-août	Jeudi 21-août	vendredi 22-août	samedi 23-août	dimanche 24-août
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	Lasagnes bolognaises 1,3,3,7,7,9	Salade de riz de la mer 10,12,4	Bœuf aux olives 1,7,9,12	Manchon de canard	Tarte à la tomate 1,3,7	Risotto lardons & champignons 7	Langue de bœuf sauce cornichons 1,7,10,9
ACCOMPAGNEMENT	/	/	Petits légumes 7	Pommes sautées	Salade verte 10,12	/	Navets braisés 7
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	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.