

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan

	Lundi 22-déc.	Mardi 23-déc.	Mercredi 24-déc.	Jeudi 25-déc.	vendredi 26-déc.	samedi 27-déc.	dimanche 28-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 1 9	POTAGE Potage 1 9	POTAGE Potage 1 9		POTAGE Potage 1 9	POTAGE Potage 1 9	POTAGE Potage 1 9
	ENTREE Carottes râpées 10 12	Haricots verts vinaigrette 10 12	Tarte chèvre tomate 1 3 7	Feuilleté de Saint Jacques aux asperges 1 3 7	Salami cornichons 10	Maquereaux à la moutarde 4 10 12	Betteraves au miel 10 12
	PLAT DU JOUR Filet de poisson au citron 1 4 7 12	Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 10 12	Jambon braisé 1 7 9 10 12	Sauté de chapon 1 7 9 10 12	Tortellini aux fromages 1 3 7	Escalope de dinde viennoise 1 3 7	Rôti de bœuf au poivre 1 7 9 10 12
	ACCOMPAGNEMENT Purée de brocolis 7 12	Spaghettis 1 7	Haricots plats à la libanaise 7	Pommes forestières et marrons sautées 7	Salade verte 10 12	Fenouil gratiné 7	Purée de pommes de terre 7
	FROMAGE Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT Riz au lait 7	Poire 7	Petits suisses aux fruits 7	Tourbillon aux fruits rouges 1 3 6 7	Pomme 7	Poire au sirop 7	Île flottante 3 7

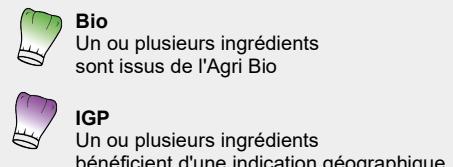
Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Menu élaboré en collaboration avec
Alice AUGIRON - Diététicienne
Nutritionniste
et l'équipe de l'UCPR

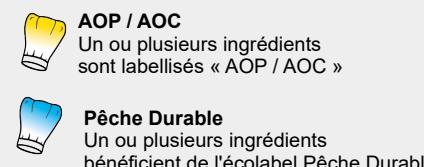
UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrement: FR 33-192-005 CE



Origines des viandes
sauf contre indication



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 22-déc.	Mardi 23-déc.	Mercredi 24-déc.	Jeudi 25-déc.	vendredi 26-déc.	samedi 27-déc.	dimanche 28-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	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
	PLAT DU SOIR	Tomate farcie	1 6 9	Endives au jambon	1 7	Bouchée à la Reine	1 4 7 9 10 12	Blanquette de poisson au curry	1 7 9 10
	ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati		/	Salade verte	10 12	Carottes rôties	7	
	FROMAGE	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7
	DESSERT	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.