



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.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9		Potage 1 9	Potage 1 9	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 1 2	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	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	Petits suisses aux fruits 7	Tourbillon aux fruits rouges 1 3 6 7	Pomme	Poire au sirop	Île flottante 3 7

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.



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	Potage	1 9	Potage	1 9		
PLAT DU SOIR	Tomate farcie	1 6 9	Endives au jambon	1 7	Bouchée à la Reine	1 7 9 10 12	Blanquette de poisson au curry	1 4 7 9 10	Manchons de canard		Sauté de porc aux olives	1 7 9 10 12	Tarte au thon	1 3 4 7
ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati		/		Salade verte	10 12	Carottes rôties	7	Haricots beurre	7	Semoule	1	Salade	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



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.