



Menu restaurant

LES SÉQUOIAS - MIDI

ville de **gradignan**



Lundi
23-juin

Mardi
24-juin

Mercredi
25-juin

Jeudi
26-juin

vendredi
27-juin

samedi
28-juin

dimanche
29-juin

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

1
9

Potage

1
9

Potage

1
9

Potage

1
9

Potage

1
9

Potage

1
9

ENTREE

Saucisson à l'ail

10



Duo de choux
vinaigrette

10
12

Salade
Piémontaise



Pastèque



Tomates
mozzarella

10
12
7

Cœur de laitue aux
fruits secs et noix

10
12
8

Mousse de canard

1
7
10

PLAT DU JOUR



Poulet Basquaise

Rôti de porc aux
herbes

9

Tortellini ricotta
épinards

Gratin de poisson



Bœuf braisé



Épaule de mouton
à l'ail



Cuisse de canette
aux olives



ACCOMPAGNEMENT



Farfalles

1
7



Gratin de pommes
de terre et patates
douces

3
7

Salade

Riz safrané



Petits pois

10
12

Haricots blancs

10

Légumes rôtis

10

FROMAGE

Fromage

7

Fromage

7

Fromage

7

Fromage

7

Fromage

7

Fromage

7

Fromage

7

DESSERT

Abricots

7

Nectarine

7

Compote

Crème aux œufs

1
3
7

Tarte au citron

1
3
7

Flan coco

1
3
7
8

Pâtisserie

1
3
6
7
8

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'écocert Pêche Durable

Menu restaurant

LES SÉQUOIAS - SOIR

ville de gradignan

	Lundi 23-juin	Mardi 24-juin	Mercredi 25-juin	Jeudi 26-juin	vendredi 27-juin	samedi 28-juin	dimanche 29-juin	
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 : Sulfités, 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	Tête de veau Gribiche 10 12 3	Filets de rouget persillés à la tomate 1 4 7 9	Moussaka 1 6 7 9	Émince de dinde au curry 1 7 9 10	Salade César 10 12 4 7	Cake aux lardons 1 3 7	Hachis Parmentier 12
	ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de carottes & panais 7	Riz créole	/	Tagliatelles 1 7	/	Salade de concombres 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 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.								

ville de gradignan