



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
11-août

Mardi
12-août

Mercredi
13-août

Jeudi
14-août

vendredi
15-août

samedi
16-août

dimanche
17-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 11-août	Mardi 12-août	Mercredi 13-août	Jeudi 14-août	vendredi 15-août	samedi 16-août	dimanche 17-août
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Haricots verts en salade 10/12	Pâté en croûte 1/3/6/7/9/10	Carottes râpées à l'emmental 7/10/12	Pastèque	Taboulé 1/10/12	Pêche au thon 10/12/4	Tomates mozzarella & basilic 10/12/7
PLAT DU JOUR	Tomates farcies 6/9/1	Salade de pâtes tex mex 1/10/12	Calamars à la provençale 1/2/4/14/7	Jambon blanc	Rôti de bœuf sauce tartare 3/10/12	Filet de poulet mariné au jus 9/10	Rôti de veau au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf 1/3	Mâche vinaigrette 10/12	Ecrasé de pomme de terre 7	Courgettes gratinées 1/7	Gratin Dauphinois 3/7	Céleri gratiné 7/9	Rösti de pomme de terre 1
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Pomme 1/3	Nectarine	Compote 1/3	Éclair au chocolat 1/3/7	Mille-feuilles 1/3/7	Fruit	Tarte noix de coco 1/3/7/8

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



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
11-août**

**Mardi
12-août**

**Mercredi
13-août**

**Jeudi
14-août**

**vendredi
15-août**

**samedi
16-août**

**dimanche
17-août**

	Lundi 11-août	Mardi 12-août	Mercredi 13-août	Jeudi 14-août	vendredi 15-août	samedi 16-août	dimanche 17-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	Ventrèche grillée	Boulette de bœuf à la moutarde 1,6, 7, 10	Tatin d'aubergines 1,7 	Wings de poulet	Pizza 1,7	Omelette au fromage 3,7 	Salade Piémontaise 10, 12, 3
ACCOMPAGNEMENT	Piperade	Carottes sautées 7	Salade verte 10, 12	Pâtes au beurre 1,7	Salade verte 10, 12	Endives 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

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

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.