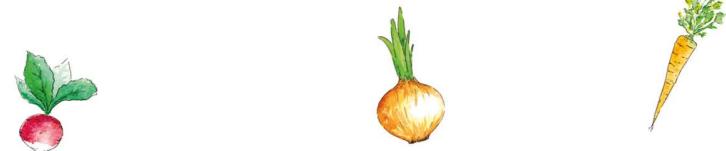


Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan



	Lundi 19-janv.	Mardi 20-janv.	Mercredi 21-janv.	Jeudi 22-janv.	vendredi 23-janv.	samedi 24-janv.	dimanche 25-janv.
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	Concombres vinaigrette 10/12	Macédoine de légumes 3/10	Salade de riz aux crudités 10/12	Croque fromage 1/7	Betteraves vinaigrette 10/12	Salade Coleslaw 3/10	Mousse de canard 1/7
PLAT DU JOUR	Émincé de bœuf au paprika 1/7	Filet de poisson pané au citron 1/3	Escalope de dinde à la crème 1/7	Omelette persillade 3/7	Rôti de porc au jus 9	Poulet grillé	Steak haché de veau à la tomate 1/7
ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis 7	Coquillettes 1/7	Haricots plats persillés 7	Salade verte 10/12	Lentilles corail 9	Macaronis 1/7	Panaïs rôti au miel & herbes 1/7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Semoule au lait 1/7	Poire	Yaourt nature sucré 7	Compote à l'abricot 7	Banane	Pruneaux au sirop	Pâtisserie 1/3

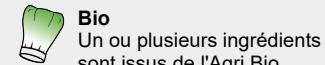
Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

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 19-janv.	Mardi 20-janv.	Mercredi 21-janv.	Jeudi 22-janv.	vendredi 23-janv.	samedi 24-janv.	dimanche 25-janv.
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	Potage 1 9
	PLAT DU SOIR	Tortilla à l'espagnole 3 7	Garbure 9	Salade de pomme de terre aux harengs 4 10 12	Lasagnes bolognaise 1 3 7 9	Manchons de canard	Merlu aux amandes 4 8	Tarte au fromage 1 3 7
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 10 12	/	/	Salade 10 12	Carottes au cumin 7	Piperade	Mâche 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

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.