



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
27-avr.

Mardi
28-avr.

Mercredi
29-avr.

Jeudi
30-avr.

vendredi
01-mai

samedi
02-mai

dimanche
03-mai

	Lundi 27-avr.	Mardi 28-avr.	Mercredi 29-avr.	Jeudi 30-avr.	vendredi 01-mai	samedi 02-mai	dimanche 03-mai
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Rillettes de thon 3 4 10	Pamplemousse cocktail 2 3 4 10 14	Choux de Bruxelles aux lardons 10 12	Carottes râpées à l'emmental 7 10 12	Mousse de canard 1 7 10	Radis beurre 7	Salade aux noix 8 10 12
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à la tomate 1 7 9	Petit salé	Pâtes à l'italienne 1 7	Filet de poisson meunière & citron 1 4 7	Pintade aux raisins 1 7 9 12	Carbonnade de bœuf 1 7 9 12	Épaule d'agneau confite
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1	Lentilles aux carottes 9	Salade verte 10 12	Gratin de courgettes 3 7	Tomates provençales 1	Navets braisés 7	Pommes noisettes 7 12
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Chou à la crème 1 3 7	Mille-feuilles 1 3 7	Crème aux œufs 3 7	Tarte aux poires 1 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'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
27-avr.

Mardi
28-avr.

Mercredi
29-avr.

Jeudi
30-avr.

vendredi
01-mai

samedi
02-mai

dimanche
03-mai

	Lundi 27-avr.	Mardi 28-avr.	Mercredi 29-avr.	Jeudi 30-avr.	vendredi 01-mai	samedi 02-mai	dimanche 03-mai
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	Jambonneau	Sardines à l'huile 4	Boulette de bœuf aux oignons 1,6,7,9	Escalope de dinde viennoise 1,3,7	Tarte à la tomate 1,7,3	Riz cantonnais 3,7	Clafoutis aux poivrons & fromage 1,3,7
ACCOMPAGNEMENT	Caponata d'aubergines	Pommes vapeur 7	Haricots beurre 7	Patates douces sautées	Mesclun 10,12	/	Salade verte 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.