

Menu restaurant  
**LES SÉQUOIAS - MIDI**  
 ville de **gradignan**



**Lundi  
13-avr.**

**Mardi  
14-avr.**

**Mercredi  
15-avr.**

**Jeudi  
16-avr.**

**vendredi  
17-avr.**

**samedi  
18-avr.**

**dimanche  
19-avr.**

**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 13-avr.	Mardi 14-avr.	Mercredi 15-avr.	Jeudi 16-avr.	vendredi 17-avr.	samedi 18-avr.	dimanche 19-avr.
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
<b>ENTREE</b>	Betteraves vinaigrette 10 12	Concombres en salade 10 12	Salade de blé & crudités 10 12 1	Pizza aux légumes 1 7	Salade de chou rouge aux pommes 10 12	Pamplemousse cocktail 2 3 4 10 14	Pâté en croûte 1 3 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Bœuf bourguignon 1 7 9 12	Poisson à la bordelaise 1 4	Cordon bleu de volaille 1 7	Omelette persillée 3 7	Émince de porc à la moutarde 1 7 9 10	Cuisse de poulet grillée 1 7 9	Rôti de veau sauce au miel 1 7 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz de Camargue 1 7 9 12	Purée de carottes 7	Petits pois 7	Salade verte 10 12	Macaroni 1 7	Gratin de fenouil 7	Écrasé de pommes de terre 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Banane 1 3 6 7 8	Semoule aux raisins 7	Yaourt nature sucré 7	Abricots au sirop 7	Poire 1 3 6 7 8	Compote de pomme 1 3 6 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



**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**  
13-avr.

**Mardi**  
14-avr.

**Mercredi**  
15-avr.

**Jeudi**  
16-avr.

**vendredi**  
17-avr.

**samedi**  
18-avr.

**dimanche**  
19-avr.

	Lundi 13-avr.	Mardi 14-avr.	Mercredi 15-avr.	Jeudi 16-avr.	vendredi 17-avr.	samedi 18-avr.	dimanche 19-avr.
<b>ENTREE</b>	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
<b>PLAT DU SOIR</b>	Œufs durs Florentine 1,3,7 	Jambon de Bayonne	Tagliatelles au thon 1,4,7	Hachis Parmentier 7	Canard sauté 1,7,9	Filet de poisson sauce Hollandaise 1,3,4,7	Baguette gratinée lardons emmental 1,7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	/	Piperade	/	/	Poêlée de légumes 7	Courgettes sautées	Salade 10,12
<b>FROMAGE</b>	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
<b>DESSERT</b>	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.