

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan



Lundi
16-févr.

Mardi
17-févr.

Mercredi
18-févr.

Jeudi
19-févr.

vendredi
20-févr.

samedi
21-févr.

dimanche
22-févr.

Allergènes pouvant être présents :

1 : Gluten,
2 : Crustacés,
3 : Oeuf,
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

ENTREE

Radis beurre

7

Mâche au pomelos

10
12

Taboulé

10
12

Pizza aux légumes

1
7

Nems aux légumes

1
6

Betteraves à la feta

7
10
12

Cervelas cornichons

10

PLAT DU JOUR

Filet de poisson au citron

1
3
4
7

Hachis parmentier

12

Poulet tandoori

1
2

Omelette campagnarde

3
7

Porc au caramel

1
7
9
10

Tournedos de dinde à la crème

1
7
9

Paupiettes de veau aux olives

1
6
7
9

ACCOMPAGNEMENT

Écrasé de potimarron

7

/

Chou-fleur gratiné

1
7

Salade verte

10
12

Riz cantonais

3
7

Salsifis persillés

7

Pommes de terre persillées

FROMAGE

Fromage

7

DESSERT

Riz au lait caramel

7

Beignet au chocolat

1
3
6
7
8

Yaourt aromatisé

7

Compote de pommes

Ananas & litchis

Poire au chocolat

6
7

Mille-feuilles

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 16-févr.	Mardi 17-févr.	Mercredi 18-févr.	Jeudi 19-févr.	vendredi 20-févr.	samedi 21-févr.	dimanche 22-févr.	
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
	PLAT DU SOIR	Quiche au fromage	1 3 7 9	Chou farci	1 6 7 9	Maquereaux à la moutarde	4 10	Lasagnes bolognaise	1 3 7
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	10 12	/	Pommes vapeur	7	/	Poêlée de légumes	7
	FROMAGE	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7	Laitage	7
	DESSERT	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.