



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

	Lundi 02-mars	Mardi 03-mars	Mercredi 04-mars	Jeudi 05-mars	vendredi 06-mars	samedi 07-mars	dimanche 08-mars
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Sardines à l'huile 4	Haricots verts vinaigrette 10 12	 Terrine de poisson mayonnaise 1 3 4 7 10 12 2 14	Carottes râpées vinaigrette 10 12	Endives aux croûtons 1 10 12	Chou rouge en salade 10 12	Saucisson à l'ail 3 10
PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet 1 3 7	Choucroute garnie	Gratin de crozets aux noix & bleu 1 7 8	Filet de poisson à la crème de poivrons 1 4 7 9	Hachis Parmentier au potimarron 7	Manchons de canard	Navarin de mouton 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	 Boulgour à la tomate 1	/	Salade verte 10 12	 Riz pilaf	/	Gratin de pommes de terre 3 7	Blettes sautées à l'ail 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	 Banane	Cocktail de fruits	 Fromage blanc 7	 Yaourt à l'orange Ferme des Jarouilles 7	Crème au caramel 7	Tarte aux pommes 1 3 7

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

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



 **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.



	Lundi 02-mars		Mardi 03-mars		Mercredi 04-mars		Jeudi 05-mars		vendredi 06-mars		samedi 07-mars		dimanche 08-mars	
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	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
	PLAT DU SOIR	Foie de veau persillé 9	Confit de poule	Boulettes de bœuf 1 6 7 9	Émincé de poulet citronné 1 7 12	Croissant au jambon 1 3 7	Gratin de saumon aux poireaux 1 4 7 9	Araignée de porc au jus 9						
	ACCOMPAGNEMENT	Carottes Vichy 7	Coquillettes 1 7	Tomates provençales 1	Salsifis gratinées 7	Salade verte 10 12	/	Lentilles Paysanne						
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7				
	DESSERT	Fruit	Fruit	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'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.