

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



**Lundi 20-avr.**      **Mardi 21-avr.**      **Mercredi 22-avr.**      **Jeudi 23-avr.**      **vendredi 24-avr.**      **samedi 25-avr.**      **dimanche 26-avr.**

	Lundi 20-avr.	Mardi 21-avr.	Mercredi 22-avr.	Jeudi 23-avr.	vendredi 24-avr.	samedi 25-avr.	dimanche 26-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>	Pêches au thon 3 4 10	Poireaux vinaigrette 10 12	Chou-fleur sauce gribiche 3 10 12	Carottes râpées 10 12	Roulé au fromage 1 7	Champignons à la grecque 1 7 9 10 12	Terrine de poissons 1 2 3 4 6 7 10 14
<b>PLAT DU JOUR</b>	Escalope de volaille au jus 9	Chili con carne 1	Moules marinières 7 12 14	Jambon blanc braisé	Rôti de bœuf tartare 3 10	Cuisse de poule confite	Pot au feu 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Printanière de légumes 7	Riz 1	Pommes persillées 1	Épinards béchamel 1 7	Haricots verts persillés 7	Patates douces rôties	Légumes du pot 9
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Pomme 1	Fruit	Far Breton 1 3 7	Banana bread 1 3 7	Fruit 1	Orange	Œufs au lait 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



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**  
**20-avr.**

**Mardi**  
**21-avr.**

**Mercredi**  
**22-avr.**

**Jeudi**  
**23-avr.**

**vendredi**  
**24-avr.**

**samedi**  
**25-avr.**

**dimanche**  
**26-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 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 20-avr.	Mardi 21-avr.	Mercredi 22-avr.	Jeudi 23-avr.	vendredi 24-avr.	samedi 25-avr.	dimanche 26-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>	Côte de porc à la moutarde 1,7, 7, 9, 10	Boulettes de bœuf 9	Croque monsieur au chorizo 1,7	Paupiettes de veau sauce forestière 1,7, 9	Truite à la crème & amandes 1, 4, 7, 8, 9	Boudin noir	Pizza aux fromages 1,7
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pâtes 1,7	Gratin de chou romanesco 7	Salade verte 10, 12	Purée de pomme de terre 7	Riz créole	Pomme fruit 7	Salade verte 10, 12
<b>FROMAGE</b>	Laitage 7	Laitage 7	Laitage	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
<b>DESSERT</b>	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.