



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



Lundi
23-févr.

Mardi
24-févr.

Mercredi
25-févr.

Jeudi
26-févr.

vendredi
27-févr.

samedi
28-févr.

dimanche
01-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

POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9		
ENTREE	Cœur de laitue au bleu d'Auvergne	10 12 7	Champignons à la grecque	1 7 10	Concombres mozzarella	7 10 12	Céleri rémoulade	3 9 10	Salade de quinoa	10 12	Pâté de campagne	1 3 12	Macédoine de légumes mayonnaise	3 10
PLAT DU JOUR	Poulet rôti		Chipolatas	9	Gratin de poisson	1 4 7 9	Côtes de porc à la moutarde	1 7 9 10	Sauté de veau Marengo	1 7 9	Poulet mariné au citron	12	Sauté de bœuf à l'asiatique	1 6 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Piperade & pommes de terre		Lentilles à la tomate	9	Tortis	1 7	Choux de Bruxelles rôtis	7	Carottes sautées	7	Tagliatelles à l'huile d'olive	1 7	Wok de légumes	7
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT	Kiwi		Banane		Compote		Gâteau au fromage blanc	1 3 7	Pomme		Orange		Œufs au lait	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.





	Lundi 23-févr.	Mardi 24-févr.	Mercredi 25-févr.	Jeudi 26-févr.	vendredi 27-févr.	samedi 28-févr.	dimanche 01-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
	PLAT DU SOIR	Filet mignon de porc au jus 9	Rôti de bœuf	 Tortilla 3 7	Escalope de dinde aux champignons 1 7 9 12	Risotto de poisson 7 4 9	Poitrine grillée 1 3 7
	ACCOMPAGNEMENT	Flageolets	Blettes gratinées 7	Roquette 10 12 7	Semoule couscous 1 7 9	/	Ratatouille 10 12
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
	DESSERT	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.