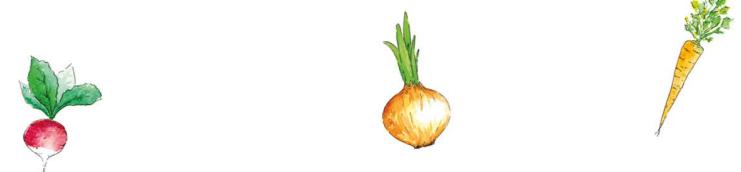


Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan



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

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

Macédoine de légumes mayonnaise

3
10

PLAT DU JOUR

Poulet rôti

1

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

Sauté de bœuf à l'asiatique

1
6
7
9

ACCOMPAGNEMENT

Piperade & pommes de terre

1

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

DESSERT

Kiwi

1

Banane

1

Compote

1

Gâteau au fromage blanc

3
7

Pomme

1

Orange

1

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'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.

Menu restaurant LES SÉQUOIAS - SOIR

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	ENTREE Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	PLAT DU SOIR Filet mignon de porc au jus	Rôti de bœuf	Tortilla	Escalope de dinde aux champignons	Risotto de poisson	Poitrine grillée	Tarte aux oignons
	ACCOMPAGNEMENT Flageolets	Blettes gratinées	Roquette	Semoule couscous	/	Ratatouille	Salade d'endives
	FROMAGE Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	DESSERT 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'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.