

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan

	Lundi 26-janv.	Mardi 27-janv.	Mercredi 28-janv.	Jeudi 29-janv.	vendredi 30-janv.	samedi 31-janv.	dimanche 01-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	POTAGE Potage 19	POTAGE Potage 19	POTAGE Potage 19	POTAGE Potage 19	POTAGE Potage 19	POTAGE Potage 19	POTAGE Potage 19
ENTREE	Salade aux poivrons & chèvre 10 12 7	Maquereaux à la moutarde 4 10	Carottes râpées 10 12	Soupe du montagnard 9	Cake aux olives 1 3 7	Mousse de canard 1 7 10	Asperges vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet 1 7 9	Tajine d'agneau 1 7 9 10	Filet de poisson à la provençale 1 7 9 4	Jambon de pays	Rôti de veau au jus 9	Canard aux olives 1 7 9	Pot au feu 9
ACCOMPAGNEMENT	Riz de Camargue	Semoule couscous 1 7	Endives & pommes de terre gratinées 1 7	Aligot 7	Épinards à la crème 1 7	Tagliatelles 1 7	Légumes du pot 9
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	Pomme	Compote à l'abricot	Chausson aux pommes 1 3 7	Kiwi	Orange	Cannelés maison 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 26-janv.	Mardi 27-janv.	Mercredi 28-janv.	Jeudi 29-janv.	vendredi 30-janv. 	samedi 31-janv.	dimanche 01-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 Palette de porc	1 7 9 10	Sauté de bœuf	1 7 9 12	Brushetta	1 7	Escalope de dinde aux champignons	1 7 9
	ACCOMPAGNEMENT Haricots blancs	7	Blettes gratinées	7	Salade verte	10 12	Mélange 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.