

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan

	Lundi 05-janv.	Mardi 06-janv.	Mercredi 07-janv.	Jeudi 08-janv.	vendredi 09-janv.	samedi 10-janv.	dimanche 11-janv.
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	Potage 1/9
ENTREE	Sardines à la tomate 4	Radis & fromage blanc aux herbes 7/12	Carottes râpées aux raisins 10/12	Salade de pâtes à l'emmental 1/7 10/12	Concombres vinaigrette 10/12	Rillettes de saumon 3/10 4/7	Champignons à la grecque 9/10 12
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde viennoise 1/3 7	Rôti de porc aux herbes 9	Tartiflette 7/12	Cassolette de colin 1/4 7	Daube provençale 1/7 9/10 10/12	Poulet grillé au sésame 11	Tajine d'agneau 1/9 10/12
ACCOMPAGNEMENT	Blé à la tomate 1	Purée de potimarron 17/12	Salade verte 10/12	Carottes sautées 7	Riz	Chou chinois de la Ferme du Plantey 12	Semoule couscous 1
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	Pomme	Compote	Couronne briochée 1/3 7	Yaourt aromatisé 7/12	Crème au caramel 7	Moelleux à l'orange 1/3 7

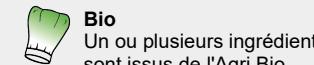
Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

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 05-janv.	Mardi 06-janv.	Mercredi 07-janv.	Jeudi 08-janv.	vendredi 09-janv.	samedi 10-janv.	dimanche 11-janv.
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 Boudin noir	Pizza au thon	Boulettes de bœuf sauce au poivre	Escalope de poulet	Friand au fromage	Jambon braisé	Émince de bœuf aux oignons
	ACCOMPAGNEMENT Pommes fruits	Salade verte	Haricots plats	Flageolets	Salade verte	Chips	Légumes sautés
	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.