



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  
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



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 05-janv.		Mardi 06-janv.		Mercredi 07-janv.		Jeudi 08-janv.		vendredi 09-janv.		samedi 10-janv.		dimanche 11-janv.	
<div>Allergènes pouvant être présents :</div> <div>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</div>	ENTREE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
	PLAT DU SOIR	Boudin noir	Pizza au thon 1 4 7	Boulettes de bœuf sauce au poivre 1 6 7 9 12	Escalope de poulet 9	Friand au fromage 1 3 7	Jambon braisé 9	Émince de bœuf aux oignons 1 7 9 10 12						
	ACCOMPAGNEMENT	Pommes fruits 7	Salade verte 10 12	Haricots plats 7	Flageolets	Salade verte 10 12	Chips	Légumes sautés 7						
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7						
	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'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.