



		Lundi 09-mars	Mardi 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	vendredi 13-mars	samedi 14-mars	dimanche 15-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	Potage 1 9
	ENTREE	Taboulé 1 10 12	Rillettes cornichons 10	Feuilleté au fromage 1 7	Choux de Bruxelles aux lardons 10 12	Concombres au fromage blanc 7	Salade d'agrumes 10 12	Crevettes mayonnaise 2 3 10
	PLAT DU JOUR	Sauté de porc à la tomate 1 7 9	Cassolette de poisson 1 4 7 9	Tajine de mouton aux fruits secs 1 7 9 10	Émincé de dinde à la crème 1 7 9	Falafels de pois chiches 1	Seiches à la basquaise 14 1 7 9	Joue de porc confite 1 7 9
	ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Blé à l'huile d'olive 1	Légumes du tajine 9	Macaronis 1 7	Purée de brocolis 7	Riz de Camargue 7	Navets braisés 7
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Yaourt nature sucré bio 7	Pomme	Banane	Clémentine	Crème à la vanille 7	Ananas	Carrot cake 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 09-mars	Mardi 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	vendredi 13-mars	samedi 14-mars	dimanche 15-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	Tortilla à l'espagnole 3 7	Raviolis gratinés 1 3 7 9	Steak haché de veau au jus 9	Andouillette à la moutarde 1 7 10	Salade de pommes de terre aux harengs 10 12 4	Garbure 9	Bœuf braisé 1 7 9 12
	ACCOMPAGNEMENT	Salade verte vinaigrette 10 12	/	Purée de pois cassés 7	Courgettes sautées 7	/	/	Semoule couscous 1 7 9
	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   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.								

ville de gradignan

