

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de **gradignan**



**Lundi
11-mai**

**Mardi
12-mai**

**Mercredi
13-mai**

**Jeudi
14-mai**

**vendredi
15-mai**

**samedi
16-mai**

**dimanche
17-mai**

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 : Sulfités,
 13 : Lupin,
 14 : Mollusques

	Lundi 11-mai	Mardi 12-mai	Mercredi 13-mai	Jeudi 14-mai	vendredi 15-mai	samedi 16-mai	dimanche 17-mai
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Rillettes cornichons 12	Tomates à l'italienne 7 10 12	Taboulé 1 10 12	Cœurs de palmiers en salade 10 12	Salade Coleslaw 3 10 12	Rosette beurre 7	Betteraves au miel 10 12
PLAT DU JOUR	Calamars à la Romaine 1 14	Boulettes de bœuf à la grecque 1 7	Poulet aux herbes	Canette aux olives 1 7 9 12	Raviolis gratinés 1 3 7 9	Escalope de dinde à la crème d'ail 1 7 9	Galopin de veau à la tomate 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Riz de Camargue	Petits pois	Écrasé de pomme de terre 7	Salade verte 10 12	Haricots plats 7	Pommes Dauphines 1 3 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit	Gaufre de Liège 1 3 7	Faisselle 7 10 12	Tarte pomme cassis 1 3 7	Fruit	Compote pomme abricot	Chou à la crème 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.



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - SOIR
ville de **gradignan**



Lundi
11-mai

Mardi
12-mai


Mercredi
13-mai

Jeudi
14-mai

vendredi
15-mai

samedi
16-mai

dimanche
17-mai

	Lundi 11-mai	Mardi 12-mai	Mercredi 13-mai	Jeudi 14-mai	vendredi 15-mai	samedi 16-mai	dimanche 17-mai
ENTREE	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
PLAT DU SOIR	 Œufs durs Florentine 1,3,3,7	Andouillette sauce moutarde 1,7,10	Raie au beurre blanc 1,4,7,9	Merguez grillées	Sauté de bœuf aux oignons 1,7,9,12	Saumonette à la Bordelaise 1,4,7,9,12	Chou farci sauce persillée 1,7,9
ACCOMPAGNEMENT	/	Poêlée de légumes 7	Pâtes 1,7	Semoule couscous et son jus 1,9	Tian de légumes 7	Pommes de terre vapeur 7	/
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

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 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

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.