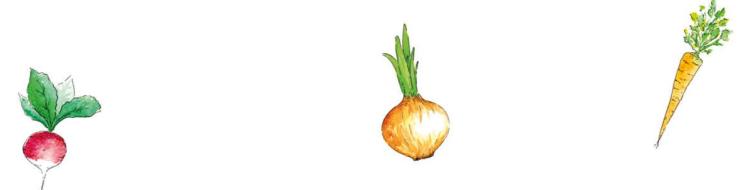


Menu restaurant  
**LES SÉQUOIAS - MIDI**  
ville de gradignan



Lundi  
02-févr.

Mardi  
03-févr.

Mercredi  
04-févr.

Jeudi  
05-févr.

vendredi  
06-févr.

samedi  
07-févr.

dimanche  
08-févr.

Allergènes pouvant être présents :

- 1 : Gluten,
- 2 : Crustacés,
- 3 : Oeuf,
- 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

ENTREE

Œufs durs mayonnaise

3  
10

Céleri rémoulade

3  
10

Endives aux noix

10  
12

Concombres au fromage blanc

7

Betteraves vinaigrette

10  
12

Chou-fleur en salade

10  
12

Haricots verts vinaigrette

10  
12

PLAT DU JOUR

Poulet rôti au jus

Chipolatas grillées

Hachis Parmentier

Poisson à la bordelaise

Paleron braisé

Fricassée de foies de volaille aux lardons

Sauté d'agneau

1  
7  
9

ACCOMPAGNEMENT

Pâtes

1  
7

Petits pois

Salade verte

10  
12

Carottes Vichy

7

Gnocchis

1  
7

Céleri gratiné au parmesan

7  
9

Gratin Dauphinois

7

FROMAGE

Fromage

7

DESSERT

Poire

Banane

Purée pommes pruneaux

Crêpe au sucre

1  
3  
7

Clémentine

Mousse au café

7

Bavarois poire chocolat

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'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.

# Menu restaurant LES SÉQUOIAS - SOIR

ville de gradignan

	Lundi 02-févr.	Mardi 03-févr.	Mercredi 04-févr.	Jeudi 05-févr.	vendredi 06-févr.	samedi 07-févr.	dimanche 08-févr.
<b>Allergènes pouvant être présents :</b> 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	<b>ENTREE</b> Potage 19	<b>ENTREE</b> Potage 19	<b>ENTREE</b> Potage 19	<b>ENTREE</b> Potage 19	<b>ENTREE</b> Potage 19	<b>ENTREE</b> Potage 19	<b>ENTREE</b> Potage 19
	<b>PLAT DU SOIR</b> Boudin noir		Boulette de bœuf aux poivres 1679	Poulet tandoori	Friand au fromage 17	Pâtes carbonara 17	Sauté de veau aux oignons 179
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b> Pommes fruits 7		Haricots beurre 7	Riz créole	Salade verte 1012	/	Poêlée de légumes 7
	<b>FROMAGE</b> Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
	<b>DESSERT</b> 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.