



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 : 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

	Lundi 02-févr.	Mardi 03-févr.	Mercredi 04-févr.	Jeudi 05-févr.	vendredi 06-févr.	samedi 07-févr.	dimanche 08-févr.
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
<b>ENTREE</b>	Œufs durs mayonnaise 3 10	Céleri rémoulade 3 10 9	Endives aux noix 10 12 8	Concombres au fromage blanc 7	Betteraves vinaigrette 10 12	Chou-fleur en salade 10 12	Haricots verts vinaigrette 10 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet rôti au jus	Chipolatas grillées	Hachis Parmentier 12 7	Poisson à la bordelaise 1 4 9	Paleron braisé 9	Fricassée de foies de volaille aux lardons 1 7 9	Sauté d'agneau 1 7 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pâtes 1 7	Petits pois	Salade verte 10 12	Carottes Vichy 7	Gnocchis 1 7	Céleri gratiné au parmesan 7 9	Gratin Dauphinois 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	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'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 02-févr.		Mardi 03-févr.		Mercredi 04-févr.		Jeudi 05-févr.		vendredi 06-févr.		samedi 07-févr.		dimanche 08-févr.	
<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		Boulette de bœuf aux poivres 1 6 7 9	Poulet tandoori	Friand au fromage 1 7	Pâtes carbonara 1 7	Sauté de veau aux oignons 1 7 9						
	ACCOMPAGNEMENT	Pommes fruits 7		Haricots beurre 7	Riz créole	Salade verte 10 12	/	Poêlée de légumes 7						
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7				
	DESSERT	Fruit	Fruit	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.