

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
06-avr.

Mardi
07-avr.

Mercredi
08-avr.

Jeudi
09-avr.

vendredi
10-avr.

samedi
11-avr.

dimanche
12-avr.

	Lundi 06-avr.	Mardi 07-avr.	Mercredi 08-avr.	Jeudi 09-avr.	vendredi 10-avr.	samedi 11-avr.	dimanche 12-avr.
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	Champignons à la grecque 1 7	Roulé au fromage 1 7	Coppa & roquette vinaigrette 10 12	Carottes râpées au cantal 10 12 7	Salade de chèvre chaud au miel 1 7 10 12	Acras de morue sauce fromage blanc citronnée 1 4 7 12
PLAT DU JOUR	Gigot d'agneau aux herbes	Filet de poisson à la méditerranéenne 1 4 7 9	Sauté de porc au curry 1 7 9 10	Poulet rôti 1 7	Bolognaise au bœuf 1 7	Cari de fruits de mer au lait de coco 1 2 4 7 9 14	Araignée de porc marinée 9
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets	Mélange de céréales 1	Patate douce 7	Gratin de poireaux & pommes de terre 1 7	Spaghettis 1 7	Riz 1 7	Tian de légumes 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Éclair au chocolat 1 3 6 7	Pomme 1 7	Banane 1 7	Clémentine	Liégeois au café 7	Poire au chocolat & amandes éfilées 8 7	Muffin crème anglaise 1 3 6 7

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

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
06-avr.

Mardi
07-avr.

Mercredi
08-avr.

Jeudi
09-avr.

vendredi
10-avr.

samedi
11-avr.

dimanche
12-avr.

	Lundi 06-avr.	Mardi 07-avr.	Mercredi 08-avr.	Jeudi 09-avr.	vendredi 10-avr.	samedi 11-avr.	dimanche 12-avr.
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 sauce aux herbes 3,7	Nems au poulet 1,6	Macaronis carbonara 1,7	Saumonette sauce citronnée 1,4, 4, 7	Boudin noir	Poulet au pot 9	Émince de volaille tandoori & crème 1,7, 12
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur au beurre persillé 7	Salade verte 10, 12	/	Poêlée asiatique 6, 7	Pomme fruit	/	Semoule au jus 1
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.