

		Lundi 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	vendredi 27-mars	samedi 28-mars	dimanche 29-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	Poireaux vinaigrette 10 12	Pêche au thon 3 10 4	Cœurs de palmier en salade 10 12	 Concombres vinaigrette 10 12	Rillettes de saumon 3 4 10 7 1	Salade de pommes de terre & hareng 10 12 4	Salade d'artichauts au parmesan 10 12
	PLAT DU JOUR	Escalope viennoise 1	 Dahl de lentilles au chorizo 7 9	Brandade de morue 1 4 7	Jambon braisé 9	Blanquette de veau 1 7 9	Poulet Teriyaki 1 6	Lasagnes bolognaise 1 3 7 9
	ACCOMPAGNEMENT	 Épinards à la crème 1 7	 Boulgour 1 7	Salade verte 10 12	 Gratin de chou-fleur 1 7	Purée 7	Wok de légumes 6 7	Salade verte 10 12
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	 Banane	 Pomme	 Compote	Moelleux au citron 1 3 7	Clémentine	Fruit	Clafoutis aux pruneaux 1 3 7
Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE								



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

	Lundi 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	vendredi 27-mars	samedi 28-mars	dimanche 29-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	Porc au caramel 1 7 9	Carbonnade de bœuf 1 7 9 12	Wrap au poulet 1 3 10	Encornets à la niçoise 14 1 7 9	Jambon sec	Quiche au thon 1 3 7
	ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati	Petits pois	Salade 10 12	Pâtes 1 7	Piperade	Salade 10 12
	FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
	DESSERT	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.