

Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
ville de gradignan

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 22-avr.	Mardi 23-avr.	Mercredi 24-avr.	Jeudi 25-avr.	vendredi 26-avr.	samedi 27-avr.	dimanche 28-avr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Macédoine mayonnaise 3 10	Salade au cantal 7 10 12	Rillettes cornichons 10 12	Endives au noix 10 12 8	Tortis en salade 1 10 12 7	Œufs durs mayonnaise 3 10	Poireaux vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Hachis végétal 1 6 7 10	Sauté de bœuf provençale 1 7 9	Paëlla au poisson 2 4 9 14 10	Saucisse de Toulouse 1 7 9	Rôti de filet de dinde à la crème 1 7 9	Filet de poisson aux amandes 1 4 8 7	Sauté de mouton 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 1 6 7 10	Printanière de légumes 7	Riz à l'Espagnole 2 4 9 14	Haricots blancs 9	Carottes sautées 7	Endive meunière 7	Pommes grenailles 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Banane	Tarte Normande 1 3 7	Kiwi	Compote & biscuit 1 6 7	Pomme	Orange	Mille feuilles 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
22-avr.

Mardi
23-avr.

Mercredi
24-avr.

Jeudi
25-avr.

vendredi
26-avr.

samedi
27-avr.

dimanche
28-avr.

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 22-avr.	Mardi 23-avr.	Mercredi 24-avr.	Jeudi 25-avr.	vendredi 26-avr.	samedi 27-avr.	dimanche 28-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	Nuggets de poisson 1 2 4 7 10	Tarte à la mimolette  1 3 7	Jambon de Bayonne	Filet de poisson froid mayonnaise 3 4 10	Spaghettis bolognaise 1 7	Manchons de canard confits	Bouchée à la reine 1 3 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Purée de haricots verts 7	Salade 10 12	Blettes gratinées 1 7	Pommes vapeur 7	-	Brocolis sautés 7	Salade verte 10 12
FROMAGE	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7	Laitage 7
DESSERT	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.