



Menu restaurant
LES SÉQUOIAS - MIDI
 ville de gradignan



Lundi
29-avr.

Mardi
30-avr.

Mercredi
01-mai

Jeudi
02-mai

vendredi
03-mai

samedi
04-mai

dimanche
05-mai

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 29-avr.	Mardi 30-avr.	Mercredi 01-mai	Jeudi 02-mai	vendredi 03-mai	samedi 04-mai	dimanche 05-mai
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Taboulé 1/10/12	Carottes râpées au comté 1/10/12	Asperges vinaigrette 1/0/1/2	Salade de crudités au maïs 1/10/12	Céleri à l'ananas 9/3/10	Salade de tomates 10/12	Pâté de campagne 1/7/9/10
PLAT DU JOUR	Filet de colin au curry 1/4/7/10	Rôti de bœuf 1/4/7	Pavé de saumon à la crème d'aneth 1/4/7	Nuggets de blé 1/3/6/9	Escalope de poulet au jus 9	Confit de poule 7	Blanquette de veau 1/7/9
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts 7	Coquillettes semi-complète 1/7	Riz sauvage 7	Petits pois 9	Gratin de courgette & pomme de terre 1/7	Purée de potiron 7	Tagliatelles 1/7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Poire 7	Compote 7	Pâtisserie 1/3/7/8	Fromage blanc vanille 7	Banane 7	Liégeois de fruits 7	Tarte au chocolat 1/3/6/7

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
29-avr.

Mardi
30-avr.

Mercredi
01-mai

Jeudi
02-mai

vendredi
03-mai

samedi
04-mai

dimanche
05-mai

	Lundi 29-avr.	Mardi 30-avr.	Mercredi 01-mai	Jeudi 02-mai	vendredi 03-mai	samedi 04-mai	dimanche 05-mai
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	Omelette au fromage 7,3 	Wings de poulet 1	Quiche Lorraine 1,3,7	Boudin noir 1,7,10	Légumes farcis 1,3,6,7	Tripes à la mode de Caen 1,10	Poisson pané sauce tartare 1,4,7,10,3
ACCOMPAGNEMENT	Pommes sautées 7	Piperade	Salade verte 10,12	Pommes fruit 7	Riz 7	Pommes vapeur 7	Mâche en salade 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

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.