



Menu restaurant
FOYER SAINT GÉRY
ville de **gradignan**



**Lundi
15-avr.**

**Mardi
16-avr.**

**Mercredi
17-avr.**

**Jeudi
18-avr.**

**vendredi
19-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 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques.

	Lundi 15-avr.	Mardi 16-avr.	Mercredi 17-avr.	Jeudi 18-avr.	vendredi 19-avr.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Radis beurre 7	Betteraves vinaigrette 10/12	Salade au fromage 10/12/7	Haricots verts vinaigrette 10/12	Crudités aux croûtons sauce César 1/10/12/4/7
PLAT DU JOUR	Filet de colin pané au citron 1/4/7	Sauté de porc 1/7/9	Chili con carne 12/10	Rôti de bœuf 12	Poulet grillé au sésame 11
ACCOMPAGNEMENT	Épinards béchamel 1/7	Semoule semi-complète 1/7	Riz 7	Gratin Dauphinois 3/7	Petits pois 9
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Yaourt aux fruits 7	Fruit 7	Fromage blanc 7	Fruit 7	Crème au chocolat 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



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.