



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



Lundi
29-avr.

Mardi
30-avr.

Mercredi
01-mai

Jeudi
02-mai

vendredi
03-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
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9		Potage 1/9 	Potage 1/9
ENTREE	Taboulé 1/10/12	 Carottes râpées au comté 10/7		 Salade de crudités au maïs 10/12	Céleri à l'ananas 9/3/10
PLAT DU JOUR	Filet de colin au curry 1/4/7/10	Rôti de bœuf		Nuggets de blé 1/3/6/9	Escalope de poulet au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts 7	 Coquillettes semi-complète 1/7		 Petits pois 9	 Gratin de courgette & pomme de terre 1/7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Poire	 Compote		Fromage blanc vanille 7	 Banane

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.