







# Menu restaurant

## **FOYER SAINT GÉRY**

ville de **gradignan** 







		Lundi 08-sept.	Mardi 09-sept.	Mercredi 10-sept.	Jeudi 11-sept.	vendredi 12-sept.	
Allergènes pouvant être présents:  1: Gluten, 2: Crustaces, 3: Œut 4: Poisson, 5: Arachide, 6: Soja, 7: Lait, 8: Fruits a coque, 9: Céleri, 10: Moutarde, 11: Sésame, 12: Sulfites, 13: Lupin 14: Mollusques	POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	19
	ENTREE	Cœui de laitue aux	//	Carottes râpées à l'emmental	7 10 Chou-fleur en salade		1 10 12
	PLAT DU JOUR	Tomates farcies à la volaille	Bolognaise au bœuf	Filet de poisson frais à l'huile d'olive	4 Rôti de porc au jus		1 7 9 12
	ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Pâtes	Pommes boulangères	9 Courgettes gratinées	Haricots beurre	7
	FROMAGE	Fromage	7 Fromage	7 Fromage	7 Fromage	Fromage	7
	DESSERT	Raisins	Yaourt aromatisé	Compote	Beignet à la pomme	Nectarine	

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



### 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.

