



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



**Lundi
16-juin**

**Mardi
17-juin**

**Mercredi
18-juin**

**Jeudi
19-juin**

**vendredi
20-juin**

**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 16-juin	Mardi 17-juin	Mercredi 18-juin	Jeudi 19-juin	vendredi 20-juin
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Gaspacho de tomate 9	Avocat mayonnaise 3 10	Salade grecque 7 10 12	Melon	Cake aux olives 1 3 7
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde 1 7 9 12	Curry de légumes aux pois chiches 10	Moules marinières 14 9 12	Jambon braisé 9	Paupiettes de veau au jus 6 9
ACCOMPAGNEMENT	Purée de petits pois 7	Semoule 1	Riz safrané 1 7	Gratin de courgettes 1 7	Haricots verts persillés 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit	Fruit	Pomme au four à la cannelle 1 3 7	Beignet à l'abricot 1 3 7	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



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.