



Menu restaurant FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**



**Lundi
28-juil.**

**Mardi
29-juil.**

**Mercredi
30-juil.**

**Jeudi
31-juil.**

**vendredi
01-août**

**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 28-juil.	Mardi 29-juil.	Mercredi 30-juil.	Jeudi 31-juil.	vendredi 01-août
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Salade de pommes de terre (crudités- emmental) 7 10 12	Tomates vinaigrette 10 12	Roulé au fromage 1 7	Melon vert	Concombres à la mozzarella 10 12 7
PLAT DU JOUR	Jambon blanc	Penne au thon à la provençale 1 4 9	Émince de dinde aux épices douces 1 7 9 10	Boulettes d'agneau au curry 1 6 7 9 10	Couscous aux pois chiches 10
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre 7	/	Épinards à la crème 1 7	Riz de Camargue 1 7	Légumes au jus 10
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fromage blanc nature sucré 7	Fruit	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat 3 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

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.

