



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



**Lundi
09-juin**

**Mardi
10-juin**

**Mercredi
11-juin**

**Jeudi
12-juin**

**vendredi
13-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 09-juin	Mardi 10-juin	Mercredi 11-juin	Jeudi 12-juin	vendredi 13-juin
POTAGE		Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE		Cœur de laitue aux croûtons 1/10	Salade de lentilles 1/10	Tarte tomate chèvre 1/3	Macédoine 3/10
PLAT DU JOUR		Hachis Parmentier 12	Poulet mariné aux herbes 12	Tortilla (pomme de terre-oignon-poivron) 3/7	Rougail saucisse 10
ACCOMPAGNEMENT		/	Épinards à la crème 1/7	Salade verte 10/12	Riz de Camargue 10
FROMAGE		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT		Fruit	Petits suisse 7	Pêche au sirop	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.