



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



Lundi
14-juil.

Mardi
15-juil.

Mercredi
16-juil.

Jeudi
17-juil.

vendredi
18-juil.

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 14-juil.	Mardi 15-juil.	Mercredi 16-juil.	Jeudi 17-juil.	vendredi 18-juil.
POTAGE		Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE		Œufs mayonnaise 3 10	Salade de tomates au comté 7 10 12	Salade de quinoa & crudités 10 12	Pastèque
PLAT DU JOUR		Lasagnes bolognaise 1 3 7	Cassolette de poisson 1 4 7	Chipolatas grillées	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT		/	Riz pilaf	Brocolis gratinés 7	Écrasé de pomme de terre 7
FROMAGE		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT		Pomme	Compote et petit beurre 1 3 7	Liégeois au chocolat 7	Fromage blanc 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



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.