



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



Lundi
20-oct.

Mardi
21-oct.

Mercredi
22-oct.

Jeudi
23-oct.

vendredi
24-oct.

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 20-oct.	Mardi 21-oct.	Mercredi 22-oct.	Jeudi 23-oct.	vendredi 24-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Betteraves vinaigrette 10 12	Céleri rémoulade 3 10 9	Salade de blé à l'Édam 1 10 12 7	Salade de crudités aux fèves 10 12	Concombres à la feta 7 10 12
PLAT DU JOUR	Saucisses grillées	Brandade de morue 4 7 12 1	Navarin de mouton 1 7 9 10 12	Escalope de dinde viennoise 1 3 7	Œufs pochés Florentine 3 7 1
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Salade verte 10 12	Petits pois & carottes 9	Pâtes gratinées 1 7	Épinards béchamel 3 7 1
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fromage blanc & biscuit 1 3 7	Pomme	Banane	Poire	Flan au caramel 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.