



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



**Lundi
22-sept.**

**Mardi
23-sept.**

**Mercredi
24-sept.**

**Jeudi
25-sept.**

**vendredi
26-sept.**

**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

POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Taboulé	1 10 12	 Betteraves vinaigrette	10 12	Tarte au fromage	1 3 7	Terrine de poisson	1 3 7 4 10	  Concombre feta	7 10 12
PLAT DU JOUR	Palette de porc à la moutadre	1 7 10 12 9	 Pâtes au thon à la crème citronnée	1 7 12 4	Boulette d'agneau provençale	1 6 7 9	 Sauté de poulet au jus	9	 Boulettes orge chèvre miel	1 7
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts persillés	7	/		 Carottes sautées	7	Pommes persillées	7	Ratatouille	
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT	 Yaourt à l'orange (ferme des Jarouilles)	7	 Raisin		 Poire		 Pomme		Liégeois chocolat	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.