



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



**Lundi
25-août**

**Mardi
26-août**

**Mercredi
27-août**

**Jeudi
28-août**

**vendredi
29-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

	POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE		 Carottes râpées à l'orientale	10 12	 Courgettes en salade	10 12	Rillettes de la mer	4 10 12 3	 Salade Piémontaise	3 10 12	Pastèque	
PLAT DU JOUR		Sauté de porc au curry	1 7 9 10 12	Brandade de morue	1 4 7	Axoa de veau		Escalope de dinde au jus	 9	Moussaka	1 7
ACCOMPAGNEMENT		 Duo de haricots	7	Salade verte	10 12	 Riz pilaf		 Brocolis gratinés	7	/	
FROMAGE		Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT		 Yaourt à la framboise	7	Prunes		Pêche		 Banane		Flan caramel	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.

