



Menu restaurant FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**



**Lundi
27-oct.**

**Mardi
28-oct.**

**Mercredi
29-oct.**

**Jeudi
30-oct.**

**vendredi
31-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 27-oct.	Mardi 28-oct.	Mercredi 29-oct.	Jeudi 30-oct.	vendredi 31-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Salade de lentilles tomates & chèvre 7 10 12	Chou-fleur vinaigrette 10 12	Taboulé 1 10 12	Tarte aux légumes 1 3 7	Carottes râpées diabolique 10 12
PLAT DU JOUR	Sauté de volaille à la crème persillée 1 7 9	Rôti de porc au jus 9	Blanquette de poisson 1 4 7 12	Omelette aux herbes 3 7	Bolognaise ensorcelée 9
ACCOMPAGNEMENT	Choux de Bruxelles 7 10 12	Pommes de terre rôties 7	Gratin de poireaux au parmesan 1 7	Salade verte 10 12	Pâtes d'araignée 1 7 9
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Crème dessert caramel 7	Poire 7	Banane 7	Compote 7	Gâteau d'Halloween 1 8

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.