



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



**Lundi**  
**28-avr.**

**Mardi**  
**29-avr.**

**Mercredi**  
**30-avr.**

**Jeudi**  
**01-mai**

**vendredi**  
**02-mai**

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 28-avr.	Mardi 29-avr.	Mercredi 30-avr.	Jeudi 01-mai	vendredi 02-mai
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9		Potage 1 9
<b>ENTREE</b>	Œufs durs mayonnaise 3 10	Salade de lentilles & feta 10 12 7	Haricots verts vinaigrette 10 12		Carottes râpées 10 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet Basquaise	Longe de porc rôtie au miel 7 9	Pâtes à l'italienne 1 7		Hachis parmentier 7 12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Pomme de terre & patate douce 7	Salade verte 10 12		/
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Poire	Banane	Ananas au sirop		Yaourt à la vanille 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.