



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



**Lundi
29-sept.**

**Mardi
30-sept.**

**Mercredi
01-oct.**

**Jeudi
02-oct.**

**vendredi
03-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

20 sept.			21 sept.			22 sept.			23 sept.			
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Macédoine de légumes	3 10	 Carottes râpées	10 12	 Salade de riz	10 12	 Pizza aux légumes	1 7	Poireaux vinaigrette	10 12		
PLAT DU JOUR	Rôti de bœuf au poivre	1 7 9 10 12	 Gratin de poisson	1 4 7 9	Wings de poulet	1	 Omelette au fromage	3 7	Jambon braisé	1 7 9 10 12		
ACCOMPAGNEMENT	 Écrasé de pomme de terre	7	 Courgettes sautées	7	 Épinards à la crème	1 7	Salade verte	10 12	 Coquillettes	1 7		
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7		
DESSERT	Fruit		Riz au lait	7	 Fromage blanc	7	 Compote		 Fruit			

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.

