Menu restaurant

FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**

	Lundi 04-août		Mardi 05-août		Mercredi 06-août		Jeudi 07-août		vendredi 08-août	
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Salade de tomates	10 12	Salade d'agrumes	10 12	Salade de riz	10 12	Pizza aux légumes (REPAS VÉGÉTARIEN)	1 7	Artichauts vinaigrette	10 12
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce beurre citron	1 4 7	Bœuf aux olives	1 7 9 12 10	Escalope de dinde viennoise	1 7	Frittata légumes & cheddar	3 7	Côte de porc au jus	9
ACCOMPAGNEMENT	Haricots plats	7	Coquillettes	1 7	Ratatouille		Salade verte	10 12	Pommes sautées persillées	
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT	Riz au lait	7	Fruit		Crème dessert vanille	7	Pêche au sirop		Fruit	

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

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

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE

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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

ville de gradignan