



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



**Lundi
07-juil.**

**Mardi
08-juil.**

**Mercredi
09-juil.**

**Jeudi
10-juil.**

**vendredi
11-juil.**

**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 07-juil.	Mardi 08-juil.	Mercredi 09-juil.	Jeudi 10-juil.	vendredi 11-juil.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Melon	 Carottes râpées 10 12	 Salade de crudités aux pois chiches 10 12	  Pizza au fromage 1 7	Rillettes de thon 3 4 10
PLAT DU JOUR	 Filet de poisson au pesto rouge 1 4 7	Bœuf à la provençale 1 7 9 12	Sauté de poulet 1 7 9 10 12	 Omelette aux oignons 3 7	Palette de porc au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	 Épinards à la crème 1 7	Gnocchis 1 7	 Purée de panais 7 12	 Salade verte 10 12	 Lentilles Paysanne
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Gâteau de semoule aux raisins 1 3 7	Abricot	 Yaourt nature sucré 7	 Compote	Pêche

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.