



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



**Lundi
30-juin**

**Mardi
01-juil.**

**Mercredi
02-juil.**

**Jeudi
03-juil.**

**vendredi
04-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 30-juin	Mardi 01-juil.	Mercredi 02-juil.	Jeudi 03-juil.	vendredi 04-juil.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Betteraves sauce au miel 10 12	Salade de pâtes aux crudités 1 10 12	Taboulé au fromage frais 1 10 12 7	Concombres vinaigrette 10 12	Poulpe mariné 4 14 10 12
PLAT DU JOUR	Côtes de porc à la moutarde 1 7 9 10	Beignets de calamars sauce aigre douce 1 4 14	Bœuf à l'orientale 1 7 9 10 12	Boulettes de blé façon thaï 1 6	Poulet rôti mayonnaise 3 10
ACCOMPAGNEMENT	Blé 1 7 9	Ratatouille	Haricots beurre persillés 7	Purée de carottes 7	Chips
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Banane	Fromage blanc 7	Pêche	Yaourt vanille 7	Nectarine

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.