



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



Lundi
06-oct.

Mardi
07-oct.

Mercredi
08-oct.

Jeudi
09-oct.

vendredi
10-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.

	Lundi 06-oct.	Mardi 07-oct.	Mercredi 08-oct.	Jeudi 09-oct.	vendredi 10-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Radis beurre 7	Salade verte aux croûtons 1 10 12	Tomates mozzarella 7 10 12	Concombres à la crème 7	Betteraves en salade 10 12
PLAT DU JOUR	Côtes de porc au jus 9	Filet de poisson pané 1 4 7	Rôti de veau 9	Carbonnade de bœuf 1 7 9 10 12	Paella au poulet 2 4 9 10 14
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts & pommes de terre 7	Macaroni 1 7	Purée de patate douce 7	Carottes persillées 7	/
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Raisin	Yaourt à la framboise 7	Compote	Brownie crème anglaise 1 3 6 7 8	Pomme

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.

