



Menu restaurant
FOYER SAINT GÉRY
 ville de gradignan



**Lundi
18-août**

**Mardi
19-août**

**Mercredi
20-août**

**Jeudi
21-août**

**vendredi
22-août**

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 18-août	Mardi 19-août	Mercredi 20-août	Jeudi 21-août	vendredi 22-août
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Gaspacho de tomate	Choux de Bruxelles en salade 10 12	 Melon	 Tomates mozzarella 10 12 7	 Concombres à la crème 7 12
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet au citron & herbes de Provence 1 7 12 9	 Chipolatas grillées	 Macaronis gratinés à l'italienne 1 7	Poisson à la bordelaise 1 4 7	Rôti de bœuf mayonnaise 3 10
ACCOMPAGNEMENT	 Blé au beurre 1 7	 Piperade & pomme de terre 10 12	Salade verte 10 12	 Carottes sautées 7	 Salade de pépinettes aux crudités 1 10 12
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Nectarine	Pêche	Petits suisse 7	Marbré chocolat & crème anglaise 1 3 7	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



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.

