



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



Lundi
23-juin

Mardi
24-juin

Mercredi
25-juin

Jeudi
26-juin

vendredi
27-juin

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 23-juin	Mardi 24-juin	Mercredi 25-juin	Jeudi 26-juin	vendredi 27-juin
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Saucisson à l'ail 10	Duo de choux vinaigrette 10 12	Salade Piémontaise 10 12 	Pastèque 10	Tomates mozzarella 10 12 7
PLAT DU JOUR	Poulet Basquaise 10	Rôti de porc aux herbes 9	Tortellini ricotta épinards 1 3 7	Gratin de poisson 1 4 7 9	Bœuf braisé 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Farfalles 1 7	Gratin de pommes de terre et patates douces 3 7	Salade 10 12	Riz safrané 10	Petits pois 10
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Abricots 7	Nectarine 7	Compote 7	Crème aux œufs 1 3 7	Tarte au citron 1 3 7

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.