



Menu restaurant FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**



Lundi
01-sept.

Mardi
02-sept.

Mercredi
03-sept.

Jeudi
04-sept.

vendredi
05-sept.

**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 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques.

	Lundi 01-sept.	Mardi 02-sept.	Mercredi 03-sept.	Jeudi 04-sept.	vendredi 05-sept.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9 	Potage 1 9
ENTREE	Tomates vinaigrette 10 12	Melon	 Salade de riz aux crudités 10 12	 Tarte tomate chèvre 1 3 7	Gaspacho de tomate 9
PLAT DU JOUR	Nuggets de poisson sauce tartare 1 3 7 10 4	 Boulettes de bœuf à la tomate 1 7 9	 Poulet rôti aux herbes	 Omelette aux pommes de terre & fromage 3 7	 Spaghettis carbonara 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de carottes 7	 Semoule couscous 1 7 9	 Petits pois	Salade verte 10 12	/
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Nectarine	Prunes	 Fromage blanc 7	 Compote	 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.