



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



**Lundi**  
**27-avr.**

**Mardi**  
**28-avr.**

**Mercredi**  
**29-avr.**

**Jeudi**  
**30-avr.**

**vendredi**  
**01-mai**

**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 27-avr.	Mardi 28-avr.	Mercredi 29-avr.	Jeudi 30-avr.	vendredi 01-mai
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	
<b>ENTREE</b>	Rillettes de thon 3 4 10	Pamplemousse cocktail 2 3 4 10 14	Choux de Bruxelles aux lardons 10 12	Carottes râpées à l'emmental 7 10 12	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de dinde à la tomate 1 7 9	Petit salé	Pâtes à l'italienne 1 7	Filet de poisson meunière & citron 1 4 7	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule couscous 1	Lentilles aux carottes 9	Salade verte 10 12	Gratin de courgettes 3 7	
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	
<b>DESSERT</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Chou à la crème 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



**IGP**  
Un ou plusieurs ingrédients  
bénéficient d'une indication géographique



**Label Rouge**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « Label Rouge »



**HVE**  
Issu d'une exploitation à  
Haute Valeur Environnementale



**AOP / AOC**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « AOP / AOC »



**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.