



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



Lundi
20-avr.

Mardi
21-avr.

Mercredi
22-avr.

Jeudi
23-avr.

vendredi
24-avr.

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 20-avr.	Mardi 21-avr.	Mercredi 22-avr.	Jeudi 23-avr.	vendredi 24-avr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pêches au thon 3 4 10	Poireaux vinaigrette 10 12	Chou-fleur sauce gribiche 3 10 12	Carottes râpées 10 12	Roulé au fromage 1 7
PLAT DU JOUR	Escalope de volaille au jus 9	Chili con carne 7 12	Moules marinières 7 12 14	Jambon blanc braisé 7	Rôti de bœuf tartare 3 10
ACCOMPAGNEMENT	Printanière de légumes 7	Riz 7	Pommes persillées 7	Épinards béchamel 1 7	Haricots verts persillés 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Pomme 7	Fruit 7	Far Breton 1 3 7	Banana bread 1 3 7	Fruit 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.