



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



Lundi
11-mai

Mardi
12-mai

Mercredi
13-mai

Jeudi
14-mai

vendredi
15-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 : Sulfités,
 13 : Lupin,
 14 : Mollusques.

	Lundi 11-mai	Mardi 12-mai	Mercredi 13-mai	Jeudi 14-mai	vendredi 15-mai
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9		Potage 1 9
ENTREE	Rillettes cornichons 12	Tomates à l'italienne 7 10 12	Taboulé 1 10 12		Salade Coleslaw 3 10 12
PLAT DU JOUR	Calamars à la Romaine 1 14	Boulettes de bœuf à la grecque 1 7	Poulet aux herbes		Raviolis gratinés 1 3 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Riz de Camargue	Petits pois		Salade verte 10 12
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7
DESSERT	Fruit	Gaufre de Liège 1 3 7	Faiselle 7 10 12		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.