



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



Lundi
06-avr.

Mardi
07-avr.

Mercredi
08-avr.

Jeudi
09-avr.

vendredi
10-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 : Sesame,
- 12 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 06-avr.	Mardi 07-avr.	Mercredi 08-avr.	Jeudi 09-avr.	vendredi 10-avr.
POTAGE		Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE		Champignons à la grecque 1 7	Roulé au fromage 1 7	Coppa & roquette vinaigrette 10 12	Carottes râpées au cantal 10 12 7
PLAT DU JOUR		 Filet de poisson à la méditerranéenne 1 4 7 9	Sauté de porc au curry 1 7 9 10	 Poulet rôti	Bolognaise au bœuf
ACCOMPAGNEMENT		 Mélange de céréales 1	Patate douce 7	 Gratin de poireaux & pommes de terre 1 7	 Spaghettis 1 7
FROMAGE		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT		 Pomme	 Banane	Clémentine	Liégeois au café 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.