



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



Lundi
15-juil.

Mardi
16-juil.

Mercredi
17-juil.

Jeudi
18-juil.

vendredi
19-juil.

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 15-juil.	Mardi 16-juil.	Mercredi 17-juil.	Jeudi 18-juil.	vendredi 19-juil.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pâté de campagne & cornichons 1 6 7 10	Haricots verts en salade 10 12	Carottes râpées aux dés d'emmental 10 12 7	Concombres vinaigrette 10 12	Salade de blé & tomates 10 12 1 4
PLAT DU JOUR	Fricassée de dinde 1 7 9	Pâtes bolognaise végétale 1 6 7 9	Blanquette de poisson 1 7 9 2 14	Rôti de porc 9	Sauté de veau 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Epinards & pomme de terre à la crème 7		Riz de Camargue 7	Gratin de brocolis 1 7	Carottes persillées 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit 7	Fruit 7	Flan au caramel 3 7	Beignet à la pomme 1 3 7 8	Yaourt aromatisé au citron 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.