



Menu restaurant FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**



**Lundi
02-sept.**

**Mardi
03-sept.**

**Mercredi
04-sept.**

**Jeudi
05-sept.**

**vendredi
06-sept.**

**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 02-sept.	Mardi 03-sept.	Mercredi 04-sept.	Jeudi 05-sept.	vendredi 06-sept.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Poireaux vinaigrette 10 12	Salade Coleslaw 3 10 12	Tomates maïs croûtons 10 12 1	Pizza cheddar emmental 1 7	Mâche aux noix & roquefort 10 12 8 7
PLAT DU JOUR	Filet de poisson à l'huile d'olive 4	Émince de bœuf à la tomate 1 7 9	Sauté de dinde au paprika 1 7 9 7	Omelette Paysanne 3 7	Carbonara à la volaille 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées 7	Pommes de terre persillées 7	Jardinière de légumes 7	Salade verte 10 12	Spaghettis 1 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fruit	Fromage blanc 7	Crème au chocolat 6 7	Compote de pommes	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.