



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



Lundi
08-juil.

Mardi
09-juil.

Mercredi
10-juil.

Jeudi
11-juil.

vendredi
12-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 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 08-juil.	Mardi 09-juil.	Mercredi 10-juil.	Jeudi 11-juil.	vendredi 12-juil.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Tomates feta vinaigrette 10 7	Radis beurre 7	Melon	Friand au fromage 1 7	Cœur de palmier en salade 10 12
PLAT DU JOUR	Filet de poisson pané 1 4 7	Rôti de bœuf	Escalope de poulet 1 7 9	Omelette aux oignons 3 7	Pâtes carbonara 1 7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Purée de pomme de terre 7 12	Ratatouille	Salade verte 10 12	
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Mousse au chocolat 3 7	Nectarine	Semoule au lait caramel 1 7	Compote pomme abricot	Pêche

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



UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agri Bio



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



Pêche Durable
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.