



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



**Lundi
14-avr.**

**Mardi
15-avr.**

**Mercredi
16-avr.**

**Jeudi
17-avr.**

**vendredi
18-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 : Sésame,
 12 : Sulfités,
 13 : Lupin,
 14 : Mollusques.

	Lundi 14-avr.	Mardi 15-avr.	Mercredi 16-avr.	Jeudi 17-avr.	vendredi 18-avr.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Concombres vinaigrette 10/12	Salade de champignons 10/12	Cœur de laitue aux croûtons 1/10/12	Pizza aux fromages 1/7	Betteraves au citron vert 10/12
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse	Pot au feu 9	Poulet Teriyaki 6	Omelette aux oignons 3/7	Cassolette de colin 1/4/7/2/14
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois 9	Légumes du pot 9	Haricots verts sautés 7	Salade verte 10/12	Riz safrané
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Semoule aux raisins 1/7	Fruit	Petits suisse 7	Compote pomme fraise	Banane

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.