



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



Lundi
21-avr.

Mardi
22-avr.

Mercredi
23-avr.

Jeudi
24-avr.

vendredi
25-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 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques.

	Lundi 21-avr.	Mardi 22-avr.	Mercredi 23-avr.	Jeudi 24-avr.	vendredi 25-avr.
POTAGE		Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE		Betteraves au chèvre frais 7 10 12	Salade de concombre à l'emmental 7 10 12	Radis beurre 7	Taboulé 1 10 12
PLAT DU JOUR		Pâtes mexicaine au bœuf 1 7	Filet de poisson pané au citron 1 4 7	Jambon blanc 9	Rôti de veau au jus 9
ACCOMPAGNEMENT		/	Pommes de terre persillade	Purée de chou-fleur 7	Carottes sautées 7
FROMAGE		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT		Pomme	Compote pomme abricot	Tarte au chocolat 1 3 6 7	Kiwi

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.