



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



Lundi
05-mai

Mardi
06-mai

Mercredi
07-mai

Jeudi
08-mai

vendredi
09-mai

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 05-mai	Mardi 06-mai	Mercredi 07-mai	Jeudi 08-mai	vendredi 09-mai
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9		Potage 1 9
ENTREE	Chou-fleur vinaigrette 10 12	Jambon blanc beurre 7	Salade Coleslaw 10 12 3		Concombre feta sauce vinaigrette 7 10 12
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au thon à la provençale 1 4 7	Rôti de porc aux herbes 9	Curry d'agneau 1 7 9 10 12		Palet croustillant 1 6 7
ACCOMPAGNEMENT	/	Épinards à la crème 1 7	Semoule semi-complète 1 7 9		Haricots verts persillés 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit		Flan caramel 3 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.