



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



Lundi
07-avr.

Mardi
08-avr.

Mercredi
09-avr.

Jeudi
10-avr.

vendredi
11-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 07-avr.	Mardi 08-avr.	Mercredi 09-avr.	Jeudi 10-avr.	vendredi 11-avr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Salade Piémontaise 3 10 12	Choux de Bruxelles aux lardons 10 12	Cake tomate feta 1 3 7 9	Roquette à la coppa 10 12	Carottes râpées au cantal 10 12 7
PLAT DU JOUR	Côte de porc persillée 9	Filet de poisson à la méditerranéenne 4 10 12	Boulettes d'agneau au curry 1 6 7 9 10	Poulet rôti	Bolognaise au bœuf 9
ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème 1 7	Mélange de céréales 7 9	Patates douces rôties 7	Gratin de poireaux & pomme de terre 1 7	Spaghettis 1 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Fromage blanc vanille 7	Pomme	Kiwi	Banane	Liégeois au chocolat 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.