



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



Lundi
24-mars

Mardi
25-mars

Mercredi
26-mars

Jeudi
27-mars

vendredi
28-mars

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 24-mars	Mardi 25-mars	Mercredi 26-mars	Jeudi 27-mars	vendredi 28-mars
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pêche au thon 10 12 4	 Poireaux vinaigrette 10 12	 Carottes râpées au gruyère 10 12 7	 Cœur de laitue au maïs 10 12	 Salade Coleslaw 10 12 3
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde viennoise 1 3 7	Tortellini 4 fromages 1 3 7	Bouillabaisse 2 4 9 14	Jambon braisé 9	 Irish stew & ses légumes 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés 7	Salade verte 10 12	 Pomme de terre vapeur 7	 Gratin de chou-fleur 1 7	-
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	 Pomme	Compote pomme abricot	Muffins aux pépites de chocolat 1 3 6 7 8	Carrot cake

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



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

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.

