



Menu restaurant
FOYER SAINT GÉRY
 ville de gradignan



**Lundi
22-avr.**

**Mardi
23-avr.**

**Mercredi
24-avr.**

**Jeudi
25-avr.**

**vendredi
26-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 22-avr.	Mardi 23-avr.	Mercredi 24-avr.	Jeudi 25-avr.	vendredi 26-avr.
POTAGE	Potage  1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Macédoine mayonnaise 3 10	Salade au cantal 7 10 12	Rillettes cornichons 10 12	Endives au noix 10 12 8	Tortis en salade 1 10 12 7
PLAT DU JOUR	 Hachis végétal 1 6 7 10	 Sauté de bœuf provençale 1 7 9	 Paëlla au poisson 2 4 9 14	Saucisse de Toulouse 10	Rôti de filet de dinde à la crème 1 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 1 6 7 10	Printanière de légumes 7	Riz à l'Espagnole 2 4 9 14	Haricots blancs 9	 Carottes sautées 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Banane	Tarte Normande 1 3 7	Kiwi	Compote & biscuit 1 6 7	 Pomme

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.