



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



**Lundi**  
**23-déc.**

**Mardi**  
**24-déc.**

**Mercredi**  
**25-déc.**

**Jeudi**  
**26-déc.**

**vendredi**  
**27-déc.**

**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 23-déc.	Mardi 24-déc.	Mercredi 25-déc.	Jeudi 26-déc.	vendredi 27-déc.
<b>POTAGE</b>	Potage 1 9	Potage 1 9		Potage 1 9	Potage 1 9
<b>ENTREE</b>	Concombres vinaigrette 10 12	Pomelos au sucre		Œufs durs mayonnaise 4 10	Céleri rémoulade 9 10 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Filet de poisson meunière 1 4	Émince de bœuf tex mex 1 7 9 10		Pizza végétale 1 7	Porc au caramel 1 7 9 12
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Gratin de chou-fleur 1 7	Gnocchis gratinés 1 7		Salade verte 10 12	Riz
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Petits suisse 7	Pomme		Compote	Clémentine

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.