



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



Lundi
16-déc.

Mardi
17-déc.

Mercredi
18-déc.

Jeudi
19-déc.

vendredi
20-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 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques.

	Lundi 16-déc.	Mardi 17-déc.	Mercredi 18-déc.	Jeudi 19-déc.	vendredi 20-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Carottes râpées aux croûtons 1 10 12	Salade de chou rouge et pomme granny 10 12	Salade de lentilles & feta 10 12 7	Maquereaux à la moutarde 4 10	Cake à la truite fumée 1 3 4 7 10 12
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson citron & herbes 4	Sauté d'agneau au curry 1 7 9 10	Pané végétal sauce tartare 1 6 7 9 10 12	Fricassée de dinde aux marrons 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre 7	Pâtes complètes 1 7	Purée de carottes 7	Printanière de légumes 7	Pommes rösti 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Yaourt nature sucré 7	Pomme 7	Kiwi 7	Banane 7	Dessert de Noël au chocolat 1 3 6 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



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.

