



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



Lundi
02-déc.

Mardi
03-déc.

Mercredi
04-déc.

Jeudi
05-déc.

vendredi
06-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 02-déc.	Mardi 03-déc.	Mercredi 04-déc.	Jeudi 05-déc.	vendredi 06-déc.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Cake aux olives 1/3/7/9	Betteraves sauce vinaigrette au miel 10/12	Carottes râpées à l'Edam 7/10/12	Salade d'endives aux noix 10/12/8	Sardines à la tomate 4
PLAT DU JOUR	Escalope viennoise 1/7	Dahl de lentilles corail	Brandade de morue 4/7/1	Côtes de porc au jus 9	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts 7	Riz thaï	Salade verte 10/12	Gratin de brocolis & pomme de terre 1/7	Macaroni 1/7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Pomme	Banane	Crème à la vanille 7	Tourteau fromagé 1/3/7	Kiwi

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.