



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



Lundi
25-nov.

Mardi
26-nov.

Mercredi
27-nov.

Jeudi
28-nov.

vendredi
29-nov.

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 25-nov.	Mardi 26-nov.	Mercredi 27-nov.	Jeudi 28-nov.	vendredi 29-nov.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Pomelos au sucre	Taboulé à la menthe 1/10/12	Salade landaise 10/12/8	 Roulé au fromage 1/3/7	Cœurs de palmier en salade 10/12
PLAT DU JOUR	Beignet de calamars 1/2/4/7	Rôti de bœuf	Pavé de saumon 4/7/6/8/2	 Omelette aux oignons 7/3	Longe de porc rôtie au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	 Riz pilaf	 Carottes sautées 7	Grenailles rôties 7	Salade verte 10/12	 Purée de pois cassés 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	 Yaourt au citron 7	Fruit	Délice vanille mandarine 1/3/7	 Compote	Fruit

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.