



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



Lundi
10-mars

Mardi
11-mars

Mercredi
12-mars

Jeudi
13-mars



vendredi
14-mars

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 10-mars	Mardi 11-mars	Mercredi 12-mars	Jeudi 13-mars	vendredi 14-mars
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Salade de pomme de terre aux légumes 10/12	Croque fromage 1/7	Taboulé d'hiver 1/7/10/12	Chou-fleur vinaigrette 10/12	Salade de concombres au fromage blanc 7/12
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde viennoise 1/3/7	Parmentier de poisson gratiné 1/4/7	Tajine de mouton aux fruits secs 1/7/9/10/12	Rôti de porc forestière 1/7/9	Croustillants au fromage 1/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Batavia vinaigrette 10/12	Petits légumes 9/10	Penne au fromage 1/7	Ratatouille
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Yaourt nature sucré 7	Pomme 7	Orange 7	Banane 7	Crème dessert vanille 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.

