



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



Lundi
24-févr.

Mardi
25-févr.

Mercredi
26-févr.

Jeudi
27-févr.

vendredi
28-févr.

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 : Sesame,
12 : Sulfités,
13 : Lupin,
14 : Mollusques

	Lundi 24-févr.	Mardi 25-févr.	Mercredi 26-févr.	Jeudi 27-févr.	vendredi 28-févr.
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Endives aux noix & roquefort 10/12/8/7	Jambon beurre 7	Concombres & feta 10/12/7	Céleri rémoulade 3/10/9	Falafels de betteraves sauce ciboulette 7/12
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde 1/7/9	Bolognaise végétale 6/10/9	Paella au poisson 2/4/14/1/7	Escalope de porc sauce ketchup 6	Rôti de veau au jus 9
ACCOMPAGNEMENT	Duo carottes & pomme de terre 7	Spaghettis 1/7	/	Chou-fleur gratiné 1/7	Épinards à la crème 1/7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Kiwi	Pomme	Compote de pommes	Marbré au chocolat 1/3/7	Banane

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



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.