



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



Lundi
17-févr.

Mardi
18-févr.

Mercredi
19-févr.

Jeudi
20-févr.

vendredi
21-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 : Sésame,
- 12 : Sulfités,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 17-févr.	Mardi 18-févr.	Mercredi 19-févr.	Jeudi 20-févr.	vendredi 21-févr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Carotte râpées 10 12	Betteraves vinaigrette 10 12	Salade de pomme de terre & légumes 10 12	Roulé au fromage 1 7	Salade montagnarde 10 12 7
PLAT DU JOUR	Émince de bœuf au paprika 1 7 9 10 12	Filet de colin sauce pesto 1 4 7	Escalope de dinde à la crème 1 7 9	Omelette persillade 3 7	Saucisses grillées
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes 7 9	Coquillettes 1 7	Haricots verts persillés 7	Salade verte 10 12	Aligot 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Riz au lait 7	Fruit	Yaourt nature sucré 7	Compote	Tourte aux myrtilles 1 3 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



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.