







Menu restaurant

FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**







		Lundi 27-janv.	Mardi 28-janv.	Mercredi 29-janv.	Jeudi 30-janv.	vendredi 31-janv.	
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: Suffites, 13: Lupin, 14: Mollusques	POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage	Potage	Potage 1	1 9
	ENTREE	Jambon de Pays	Champignons crus sauce césar	Salade de concombre 1 au fromage de chèvre 1	Salade Coleslaw	Nems aux légumes	1
	PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet $\frac{1}{7}$	Spaghettis à la 1 Mexicaine 7	Parmentier de poisson	, Rôti de veau au jus	l'asiatique (1 7 9 6 10 12
	ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème	I	Salade verte	Haricots verts persillés	Patate douce & poêlée de légumes	7
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage	Fromage	7 Fromage	7
	DESSERT	Clémentine	Pomme	Compote de pomme	Banane	Ananas & litchi au sirop	

Menu élaboré en collaboration avec Alice AUGIRON - Diététicienne Nutritionniste et l'équipe de l'UCPR

UCPR Les Fontaines 1 rue du Marais 33170 Gradignan N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE



Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Origines des viandes sauf contre indication



Bio Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

