



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



Lundi
03-févr.

Mardi
04-févr.

Mercredi
05-févr.

Jeudi
06-févr.

vendredi
07-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 03-févr.	Mardi 04-févr.	Mercredi 05-févr.	Jeudi 06-févr.	vendredi 07-févr.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Œufs durs mayonnaise 3 10	Radis au tzatziki 7	Carottes râpées 10 12	Cœur de laitue à l'emmental 10 12 7	Salade de fèves au chèvre frais 7 10 12
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à l'italienne 1 7 9 10 12	Échine de porc aux herbes 9	Gratin de pâtes aux légumes & parmesan 1 7	Filet de poisson à l'Américaine 1 2 4 7	Daube provençale 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1 7	Petits pois 9	/	Purée de potiron 7	Pommes vapeur 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Kiwi 1 3 7 8	Clémentine	Purée pommes pruneaux	Cake & crème anglaise 1 3 7 8	Pomme 1 3 7 8

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.