



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



Lundi
03-mars

Mardi
04-mars

Mercredi
05-mars

Jeudi
06-mars

vendredi
07-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 : Sesame,
- 12 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 03-mars	Mardi 04-mars	Mercredi 05-mars	Jeudi 06-mars	vendredi 07-mars
POTAGE	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
ENTREE	Sardines à l'huile 4	Haricots verts vinaigrette 10/12	Terrine de poisson mayonnaise 1/3/4/6/7/10	Carottes râpées vinaigrette 10/12	Cœur de laitue aux croûtons 1/10/12
PLAT DU JOUR	Poulet rôti à la crème de ciboulette 7	Longe de porc aux champignons 1/7/9/12	Mac and cheese 1/7	Calamars à la Romaine au citron 1/14/4	Sauté de bœuf aux épices & oignons 1/7/9/10/12
ACCOMPAGNEMENT	Printanière de légumes 7	Semoule couscous 1/7/9	Salade verte 10/12	Riz pilaf 7	Purée de patate douce 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	Beignet 1/3	Cocktail de fruits	Fromage blanc 7	Yaourt aux fruits 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.

