



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



**Lundi**  
**30-déc.**

**Mardi**  
**31-déc.**

**Mercredi**  
**01-janv.**

**Jeudi**  
**02-janv.**

**vendredi**  
**03-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 : Sulfités,  
13 : Lupin,  
14 : Mollusques.

	Lundi 30-déc.	Mardi 31-déc.	Mercredi 01-janv.	Jeudi 02-janv.	vendredi 03-janv.
<b>POTAGE</b>	Potage 1/9	Potage 1/9		Potage 1/9	Potage 1/9
<b>ENTREE</b>	Poireaux vinaigrette 10/12	Mousse de canard 1/7/10		Salade verte maïs & croûtons 1/10/12	Taboulé 1/10/12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Ailerons de poulet marinés 1/10	Spaghettis bolognaise 1/7		Rôti de porc au jus 9	Sauté de veau 1/7/9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Epinards & pomme de terre béchamel 1/7	/		Haricots verts persillés 7	Carottes persillées 7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Banane	Kiwi		Beignet à la pomme 1/3	Yaourt aromatisé 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.