



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



Lundi
06-janv.

Mardi
07-janv.

Mercredi
08-janv.

Jeudi
09-janv.

vendredi
10-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 06-janv.	Mardi 07-janv.	Mercredi 08-janv.	Jeudi 09-janv.	vendredi 10-janv.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pomelos au sucre	Salade de pâtes Niçoise 10 12 1	Champignons à la grecque 1 7 9 10 12	Carottes râpées 10 12	Salade d'endives aux noix 10 12 8
PLAT DU JOUR	Jambon braisé 1 7 9 12	Poulet rôti	Croziflette 1 7	Filet de colin pané 1 4 7	Boulettes de bœuf sauce tomate 1 6 7 9
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre 7 12	Gratin de brocolis 1 7 9 12	Salade verte 10 12	Riz pilaf	Poêlée de légumes 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Clémentine	Pomme	Compote	Yaourt nature sucre 7	Galette des rois 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.

