



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



Lundi
20-janv.

Mardi
21-janv.

Mercredi
22-janv.

Jeudi
23-janv.

vendredi
24-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 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

	Lundi 20-janv.	Mardi 21-janv.	Mercredi 22-janv.	Jeudi 23-janv.	vendredi 24-janv.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Salade de riz aux légumes 10 12	Betteraves vinaigrette 10 12	Cœur de laitue aux croutons 10 12 1	Pizza courgettes basilic 1 7	Salade mâche avocat feta 10 12 7
PLAT DU JOUR	Dos de colin sauce Hollandaise 1 4 7	Rôti de bœuf 1 7 9 10 12	Blanquette de dinde 1 7 9 10 12	Omelette aux fines herbes 3 7	Palette de porc 3 7
ACCOMPAGNEMENT	Purée de brocolis 7 12	Pommes boulangères 7 9	Haricots beurre 7	Salade verte 10 12	Lentilles Paysanne 9
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Yaourt au citron 7	Poire 7	Crème aux œufs 3 7	Compote pomme cerise 3 7	Banane 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.

