



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



**Lundi
08-déc.**

**Mardi
09-déc.**

**Mercredi
10-déc.**

**Jeudi
11-déc.**

**vendredi
12-déc.**

**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 08-déc.	Mardi 09-déc.	Mercredi 10-déc.	Jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9		Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Pâté de campagne cornichon 1 3 10	Cœurs de palmier en salade 10 12	REPAS DE NOËL	Taboulé 1 10 12	Carottes râpées 10 12
PLAT DU JOUR	 Poulet rôti	Choucroute 10 12		 Nuggets de poisson au citron 1 3	Bœuf Miron-ton 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate 1 9	/		 Haricots verts persillés 7	 Riz
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	 Kiwi	Clémentine		Crème à la vanille 7	Petits suisse 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'écocertification Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.