



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



**Lundi
17-nov.**

**Mardi
18-nov.**

**Mercredi
19-nov.**

**Jeudi
20-nov.**

**vendredi
21-nov.**

**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

	POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE		Carottes râpées aux croûtons	1 10 12		10 12	Salade de pâtes au fromage	1 7 10 12	Choux de Bruxelles aux lardons	10 12	Concombres au fromage blanc	7
PLAT DU JOUR		Sauté de porc	1 7 9 10 12	Filet de poisson à l'huile d'olive	4	Boulettes de bœuf au jus	9	Croustillant de poulet	1	Tartiflette	7 12
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts persillés	7	Tortis	1 7	Épinards à la crème	1 7	Quinoa à la tomate	9	Salade verte	10 12
FROMAGE		Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT		Fromage blanc	7	Pomme		Riz au lait maison	7	Kiwi		Liégeois café	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.

