



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



Lundi
10-nov.

Mardi
11-nov.

Mercredi
12-nov.

Jeudi
13-nov.

vendredi
14-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

	Lundi 10-nov.	Mardi 11-nov.	Mercredi 12-nov.	Jeudi 13-nov.	vendredi 14-nov.
POTAGE	Potage 1 9		Potage 1 9 	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Maquereaux au vin blanc 12		Champignons à la grecque 10 12	Cœur de laitue à l'emmental 7 10 12	 Céleri rémoulade 3 9 10 12
PLAT DU JOUR	Hachis Parmentier 7 12		Chili sin carne	 Filet de poisson pané 1 4 7	Saucisse de Toulouse
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 10 12		 Riz	 Gratin de courge 1 7	 Haricots blancs
FROMAGE	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	 Fruit		Cocktail de fruits	Quatre quart 1 3 7	 Yaourt au citron 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

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'agrément: FR 33-192-005 CE



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'écolabel Pêche Durable

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