

Menu restaurant
FOYER SAINT GÉRY
ville de gradignan

		Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi 18-déc.	vendredi 19-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	POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
	ENTREE	Salade de concombres, pois chiches et feta 7 10 12	Pamplemousse cocktail 2 3 10 4 14	Salade de pâtes à l'emmental 1 7 10 12	Champignons à la grecque 10 12 7	Cassolette de pétoncles 2 4 14 7 1
	PLAT DU JOUR	Palet croustillant au fromage 1 3 7	Filet de poisson au beurre citronné 1 7 4	Sauté d'agneau au curry 1 7 9 10	Rôti de porc au jus 9	Filet de canette aux clémentines 1 7 9 12
	ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème 1 7	Coquillettes 1 7	Haricots beurre 7	Lentilles 9	Purée de patate douce 7 10 12
	FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	DESSERT	Fromage blanc à la vanille 7	Banane 7	Gâteau de semoule aux raisins 1 7	Pomme 7	Allumette gianduja praliné 1 3 6 7 8

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.