



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



**Lundi
01-déc.**

**Mardi
02-déc.**

**Mercredi
03-déc.**

**Jeudi
04-déc.**

**vendredi
05-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 01-déc.	Mardi 02-déc.	Mercredi 03-déc.	Jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE	Cake aux olives 1 3 7	Salade d'artichauts 10 12	Carottes râpées à l'Édam 10 12 7	Concombres vinaigrette 10 12	Salade Strasbourgeoise 10 12 3
PLAT DU JOUR	Filet de dinde au jus 9	Jambon braisé 9	Bouillabaisse 1 4 7 12	Côte de porc persillée 9	Sauté de veau Marengo 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois 9	Riz	Pommes vapeur 7	Gratin de chou-fleur 1 7	Carottes sautées 7
FROMAGE	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
DESSERT	Pomme	Banane	Compote	Tarte pomme cassis 1 3 7	Yaourt à l'orange de la Ferme des Jarouilles 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'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.

