



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



**Lundi
22-déc.**

**Mardi
23-déc.**

**Mercredi
24-déc.**

**Jeudi
25-déc.**

**vendredi
26-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
	ENTREE	 Carottes râpées	10 12	 Haricots verts vinaigrette	10 12	Tarte chèvre tomate	1 3 7		Salami cornichons	10
	PLAT DU JOUR	 Filet de poisson au citron	1 4 7 12	Sauté de bœuf aux oignons	1 7 9 10 12	Jambon braisé	1 7 9 12		Tortellini aux fromages	1 3 7
	ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis	7 12	 Spaghettis	1 7	 Haricots plats à la libanaise	7		Salade verte	10 12
	FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7		Fromage	7
	DESSERT	Riz au lait	7	 Poire		Petits suisses aux fruits	7		 Pomme	

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

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.