



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



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

**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.