



Menu restaurant

FOYER SAINT GÉRY

ville de **gradignan**

**Lundi
16-févr.**

**Mardi
17-févr.**

**Mercredi
18-févr.**

**Jeudi
19-févr.**

**vendredi
20-févr.**

Allergènes pouvant être présents : 1 : Gluten, 2 : Crustacés, 3 : Oeuf, 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	Radis beurre	7	Mâche au pomelos	10 12	Taboulé	1 10 12	Pizza aux légumes	1 7	Nems aux légumes	1 6
	PLAT DU JOUR	Filet de poisson au citron	1 3 4 7	Hachis parmentier	12	Poulet tandoori		Omelette campagnarde	3 7	Porc au caramel	1 7 9 10
	ACCOMPAGNEMENT	Écrasé de potimarron	7	/		Chou-fleur gratiné	1 7	Salade verte	10 12	Riz cantonais	3 7
	FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
	DESSERT	Riz au lait caramel	7	Beignet au chocolat	1 3 6 7 8	Yaourt aromatisé	7	Compote de pommes		Ananas & litchis	
	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.