



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 : 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	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	1 7	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'Agr 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.