



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



Lundi
19-janv.

Mardi
20-janv.

Mercredi
21-janv.

Jeudi
22-janv.

vendredi
23-janv.

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	 Concombres vinaigrette	10 12	Macédoine de légumes	3 10	 Salade de riz aux crudités	10 12	 Croque fromage	1 7	 Betteraves vinaigrette	10 12
PLAT DU JOUR	Émincé de bœuf au paprika	1 7 9 10 7	 Filet de poisson pané au citron	1 3 4	Escalope de dinde à la crème	1 7 9	 Omelette persillade	3 7	Rôti de porc au jus	9
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis	7	 Coquillettes	1 7	 Haricots plats persillés	7	Salade verte	10 12	 Lentilles corail	9
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT	Semoule au lait	1 7	 Poire		 Yaourt nature sucré	7	 Compote à l'abricot		 Banane	

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.