



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



**Lundi
23-févr.**

**Mardi
24-févr.**

**Mercredi
25-févr.**

**Jeudi
26-févr.**

**vendredi
27-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	Cœur de laitue au bleu d'Auvergne	10 12 7	Champignons à la grecque	1 7 10	Concombres mozzarella	7 10 12	Céleri rémoulade	3 9 10	Salade de quinoa	10 12
	PLAT DU JOUR	Poulet rôti		Chipolatas	9	Gratin de poisson	1 4 7 9	Côtes de porc à la moutarde	1 7 9 10	Sauté de veau Marengo	1 7 9
	ACCOMPAGNEMENT	Piperade & pommes de terre		Lentilles à la tomate	9	Tortis	1 7	Choux de Bruxelles rôtis	7	Carottes sautées	7
	FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
	DESSERT	Kiwi		Banane		Compote		Gâteau au fromage blanc	1 3 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'écolabel Pêche Durable

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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.