



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 : 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	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

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