



Menu restaurant  
FOYER SAINT GÉRY  
ville de gradignan



Lundi  
26-janv.

Mardi  
27-janv.

Mercredi  
28-janv.

Jeudi  
29-janv.

vendredi  
30-janv.

|   |  |                              |               |                          |                   |                                     |                  |                     |             |                     |             |
|---|--|------------------------------|---------------|--------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------|-------------|---------------------|-------------|
| <b>Allergènes pouvant être présents :</b><br><br>1 : Gluten,<br>2 : Crustacés,<br>3 : Oeuf,<br>4 : Poisson,<br>5 : Arachide,<br>6 : Soja,<br>7 : Lait,<br>8 : Fruits à coque,<br>9 : Céleri,<br>10 : Moutarde,<br>11 : Sésame,<br>12 : Sulfites,<br>13 : Lupin,<br>14 : Mollusques, | <b>POTAGE</b>  | Potage                       | 1 9           | Potage                   | 1 9               | Potage                              | 1 9              | Potage              | 1 9         | Potage              | 1 9         |
|   | <b>ENTREE</b>  | Salade aux poivrons & chèvre | 10<br>12<br>7 | Maquereaux à la moutarde | 4<br>10           | Carottes râpées                     | 10<br>12         | Soupe du montagnard | 9           | Cake aux olives     | 1<br>3<br>7 |
|   | <b>PLAT DU JOUR</b>  | Sauté de poulet              | 1<br>7<br>9   | Tajine d'agneau          | 1<br>7<br>9<br>10 | Filet de poisson à la provençale    | 1<br>7<br>9<br>4 | Jambon de pays      |             | Rôti de veau au jus | 9           |
|   | <b>ACCOMPAGNEMENT</b>  | Riz de Camargue              |               | Semoule couscous         | 1<br>7            | Endives & pommes de terre gratinées | 1<br>7           | Aligot              | 7           | Épinards à la crème | 1<br>7      |
|   | <b>FROMAGE</b>   | Fromage                      | 7             | Fromage                  | 7                 | Fromage                             | 7                | Fromage             | 7           | Fromage             | 7           |
|   | <b>DESSERT</b>   | Clémentine                   |               | Pomme                    |                   | Compote à l'abricot                 |                  | Chausson aux pommes | 1<br>3<br>7 | Kiwi                |             |
|   | 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.