



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



Lundi
26-janv.

Mardi
27-janv.

Mercredi
28-janv.

Jeudi
29-janv.

vendredi
30-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		Salade aux poivrons & chèvre	10 12 7	Maquereaux à la moutarde	4 10	 Carottes râpées	10 12	Soupe du montagnard	9	Cake aux olives	1 3 7
PLAT DU JOUR		Sauté de poulet	1 7 9	 Tajine d'agneau	1 7 9 10	Filet de poisson à la provençale	1 7 9 4	Jambon de pays		Rôti de veau au jus	9
ACCOMPAGNEMENT		 Riz de Camargue		 Semoule couscous	1 7	Endives & pommes de terre gratinées	1 7	 Aligot	7	 Épinards à la crème	1 7
FROMAGE		Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT		Clémentine		 Pomme		 Compote à l'abricot		Chausson aux pommes	1 3 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'écocertification 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.