



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



Lundi
05-janv.

Mardi
06-janv.

Mercredi
07-janv.

Jeudi
08-janv.

vendredi
09-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		Sardines à la tomate	4	Radis & fromage blanc aux herbes	7 12	 Carottes râpées aux raisins	10 12	Salade de pâtes à l'emmental	1 7 10 12	 Concombres vinaigrette	10 12
PLAT DU JOUR		Escalope de dinde viennoise	1 3 7	Rôti de porc aux herbes	9	Tartiflette	7 12	 Cassolette de colin	1 4 7	Daube provençale	1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT		 Blé à la tomate	1	 Purée de potimarron	17 12	Salade verte	10 12	 Carottes sautées	7	 Riz	
FROMAGE		Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT		Clémentine		 Pomme		 Compote		Couronne briochée	1 3 7	 Yaourt aromatisé	7

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

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

