



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



Lundi
09-mars

Mardi
10-mars

Mercredi
11-mars

Jeudi
12-mars

vendredi
13-mars

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

	Lundi 09-mars		Mardi 10-mars		Mercredi 11-mars		Jeudi 12-mars		vendredi 13-mars	
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
ENTREE	Taboulé	1 10 12	Rillettes cornichons	1 10	Feuilleté au fromage	1 7	Choux de Bruxelles aux lardons	10 12	 Concombres au fromage blanc	7
PLAT DU JOUR	 Sauté de porc à la tomate	1 7 9	 Cassolette de poisson	1 4 7 9	Tajine de mouton aux fruits secs	1 7 9 10	Émincé de dinde à la crème	1 7 9	Falafels de pois chiches	1
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts persillés	7	 Blé à l'huile d'olive	1	 Légumes du tajine	9	 Macaronis	1 7	 Purée de brocolis	7
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
DESSERT	 Yaourt nature sucré bio	7	 Pomme		 Banane		Clémentine		 Crème à la vanille	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

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.