



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



**Lundi**  
**02-févr.**

**Mardi**  
**03-févr.**

**Mercredi**  
**04-févr.**

**Jeudi**  
**05-févr.**

**vendredi**  
**06-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.

	Lundi 02-févr.	Mardi 03-févr.	Mercredi 04-févr.	Jeudi 05-févr.	vendredi 06-févr.
<b>POTAGE</b>	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9	Potage 1/9
<b>ENTREE</b>	Œufs durs mayonnaise 3/10	Céleri rémoulade 3/10	Endives aux noix 10/12	Concombres au fromage blanc 7	Betteraves vinaigrette 10/12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet rôti au jus	Chipolatas grillées	Hachis Parmentier 12/7	Poisson à la bordelaise 1/4/9	Paleron braisé 9
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pâtes 1/7	Petits pois	Salade verte 10/12	Carottes Vichy 7	Gnocchis 1/7
<b>FROMAGE</b>	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
<b>DESSERT</b>	Poire	Banane	Purée pommes pruneaux	Crêpe au sucre 1/3/7	Clémentine

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



**Label Rouge**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « Label Rouge »



**AOP / AOC**  
Un ou plusieurs ingrédients  
sont labellisés « AOP / AOC »



**IGP**  
Un ou plusieurs ingrédients  
bénéficient d'une indication géographique



**HVE**  
Issu d'une exploitation à  
Haute Valeur Environnementale



**Pêche Durable**  
Un ou plusieurs ingrédients  
bénéficient de l'écolabel 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.