



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



**Lundi
16-mars**

**Mardi
17-mars**

**Mercredi
18-mars**

**Jeudi
19-mars**

**vendredi
20-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

	POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
	ENTREE	Radis beurre	7	Avocat vinaigrette	10 12	Carottes râpées aux croûtons	1 10 12	 Tarte légumes emmental	1 3 7	Samoussa de légumes	1 6
	PLAT DU JOUR	 Filet de colin au pesto	1 4 7 9	Bœuf Bourguignon	1 7 9 12	Fricassée de dinde au curry	1 7 9 10	 Omelette aux pommes de terre	3 7	Rougail saucisse	10
	ACCOMPAGNEMENT	 Poêlée de légumes	7	 Spaghettis	1 7	 Courgettes sautées	7	Salade verte	10 12	 Riz	
	FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
	DESSERT	Riz au lait caramel	7	Kiwi		 Yaourt aux fruits	7	 Compote		Ananas	

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'Agrément: FR 33-192-005 CE

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