



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



**Lundi
23-mars**

**Mardi
24-mars**

**Mercredi
25-mars**

**Jeudi
26-mars**

**vendredi
27-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 : Sulfités,
13 : Lupin,
14 : Mollusques

	POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9
	ENTREE	Poireaux vinaigrette	10 12	Pêche au thon	3 10 4	Cœurs de palmier en salade	10 12	Concombres vinaigrette	10 12	Rillettes de saumon	3 4 10 7 1
	PLAT DU JOUR	Escalope viennoise	1	Dahl de lentilles au chorizo	7 9	Brandade de morue	1 4 7	Jambon braisé	9	Blanquette de veau	1 7 9
	ACCOMPAGNEMENT	Épinards à la crème	1 7	Boulgour	1 7	Salade verte	10 12	Gratin de chou-fleur	1 7	Purée	7
	FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
	DESSERT	Banane		Pomme		Compote		Moelleux au citron	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'Agr 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

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