



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



**Lundi
29-déc.**

**Mardi
30-déc.**

**Mercredi
31-déc.**

**Jeudi
01-janv.**

**vendredi
02-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
ENTREE		Choux de Bruxelles aux lardons	10 12	Jambon de Bayonne		 Concombres à la feta	10 12 7		Feuilleté au fromage	1 7
PLAT DU JOUR		Gratin de colin au pesto	1 4 7	 Dahl de lentilles corail	9	Wings de poulet sauce barbecue			Steak haché de veau sauce crème	1 7 9
ACCOMPAGNEMENT		 Semoule couscous	1 9	 Riz semi-complet		 Petits pois & carottes			 Haricots verts persillés	7
FROMAGE		Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7		Fromage	7
DESSERT		Clémentine		 Banane		 Compote			Fromage blanc 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'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.