



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

**Lundi  
29-déc.**

**Mardi  
30-déc.**

**Mercredi  
31-déc.**

**Jeudi  
01-janv.**

**vendredi  
02-janv.**

<b>Allergènes pouvant être présents :</b> 1 : Gluten, 2 : Crustacés, 3 : Oeuf, 4 : Poisson, 5 : Arachide, 6 : Soja, 7 : Lait, 8 : Fruits à coque, 9 : Céleri, 10 : Moutarde, 11 : Sésame, 12 : Sulfites, 13 : Lupin, 14 : Mollusques,	<b>POTAGE</b>	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9		Potage	1 9
	<b>ENTREE</b>	Choux de Bruxelles aux lardons	10 12	Jambon de Bayonne		Concombres à la feta	10 12 7		Feuilleté au fromage	1 7
	<b>PLAT DU JOUR</b>	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
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule couscous	1 9	Riz semi-complet		Petits pois & carottes			Haricots verts persillés	7
	<b>FROMAGE</b>	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7		Fromage	7
	<b>DESSERT</b>	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'Agrement: FR 33-192-005 CE

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