

La carte du
CLOS DU VIVIER
ville de **gradignan**

Lundi
22-avr.

Mardi
23-avr.

Mercredi
24-avr.

Jeudi
25-avr.

vendredi
26-avr.

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 22-avr.	Mardi 23-avr.	Mercredi 24-avr.	Jeudi 25-avr.	vendredi 26-avr.
ENTREE		Salade au cantal			Tortis en salade
PLAT DU JOUR	Hachis végétal	Sauté de bœuf provençale	Paëlla au poisson	Saucisses grillées	Rôti de filet de dinde à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Printanière de légumes	Riz à l'Espagnole	Haricots blancs	Carottes sautées
FROMAGE	Gouda		Camembert	Petit suisse	Yaourt aromatisé
DESSERT	Banane	Tarte Normande	Kiwi	Compote pomme abricot	Pomme

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Chaque enfant présentant une allergie reconnue doit être inclus dans un Projet d'Accueil Individualisé transmis à la Cuisine Centrale par le Service Scolaire (05.56.75.65.21).

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

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