

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

**Lundi**  
**15-avr.**

**Mardi**  
**16-avr.**

**Mercredi**  
**17-avr.**

**Jeudi**  
**18-avr.**

**vendredi**  
**19-avr.**

	Lundi 15-avr.	Mardi 16-avr.	Mercredi 17-avr.	Jeudi 18-avr.	vendredi 19-avr.
<b>ENTREE</b>	Radis beurre 7		Salade au fromage 10 12 7		Salade de crudités aux croûtons 10 12 1
<b>PLAT DU JOUR</b>	Filet de colin pané au citron 1 4 7	Sauté de porc 1 7 9	 Chili sin carne 12 10	Rôti de bœuf	Poulet grillé au sésame 11
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Epinards béchamel 1 7	 Semoule semi-complète 1 7	 Riz 7	 Gratin Dauphinois 3 7	 Petits pois 9
<b>FROMAGE</b>		Emmental 7		Cantal 7	
<b>DESSERT</b>	 Yaourt aux fruits 7	 Fruit	 Fromage blanc 7	Fruit	Petit suisse 7

**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*

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.