

    La carte du CLOS DU VIVIER ville de gradignan    					
	Lundi 23-juin	Mardi 24-juin	Mercredi 25-juin	Jeudi 26-juin	vendredi 27-juin
Allergènes pouvant être présents : 1 : <i>Gluten</i> , 2 : <i>Crustacés</i> , 3 : <i>Œuf</i> , 4 : <i>Poisson</i> , 5 : <i>Arachide</i> , 6 : <i>Soja</i> , 7 : <i>Lait</i> , 8 : <i>Fruits à coque</i> , 9 : <i>Céleri</i> , 10 : <i>Moutarde</i> , 11 : <i>Sésame</i> , 12 : <i>Sulfites</i> , 13 : <i>Lupin</i> , 14 : <i>Mollusques</i>	ENTREE				
	PLAT DU JOUR			Tortellini ricotta épinards 1 3 7	
	ACCOMPAGNEMENT		 Salade 10 12		
	FROMAGE		Yaourt aux fruits mixés 7		
	DESSERT		 Compote		
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 UCPR Les Fontaines 1 rue du Marais 33170 Gradignan N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE     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'écocert Pêche Durable Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.					
ville de gradignan 					