

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

Lundi
30-juin

Mardi
01-juil.

Mercredi
02-juil.

Jeudi
03-juil.

vendredi
04-juil.

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**

ENTREE

PLAT
DU JOUR

ACCOMPAGNEMENT

FROMAGE

DESSERT

Taboulé au fromage
frais



1
10
12
7

Bœuf à l'orientale

1
7
9
10
12

Haricots beurre
persillés

7

Pêche

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.