La carte du

CLOS DU VIVIER

ville de **gradignan**

	Lundi 12-mai	Mardi 13-mai	Mercredi 14-mai	Jeudi 15-mai	vendredi 16-mai
ENTREE			Taboulé 1 10 12		
PLAT DU JOUR			Saucisse de Francfort		
ACCOMPAGNEMENT			Carottes braisées au miel de Gradignan 7		
FROMAGE					
DESSERT			Caillé mixte du Petit Basque 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

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

Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »

AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »

IGP
Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique

HVE
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

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.

ville de gradignan