

La carte du CLOS DU VIVIER ville de gradignan					
Lundi 14-juil.		Mardi 15-juil.		Mercredi 16-juil.	
Jeudi 17-juil.		vendredi 18-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			Salade de tomates au comté 7 10 12	Salade de quinoa & crudités 10 12
	PLAT DU JOUR		Lasagnes de légumes 1 3 7	Cassolette de poisson 1 4 7	Chipolatas grillées 7
	ACCOMPAGNEMENT		/	Riz pilaf 7	Brocolis gratinés 7
	FROMAGE		Petits suisse 7		
	DESSERT		Pomme 7	Compote et petit beurre 1 3 7	Liégeois au chocolat 7
Pastèque 7					
Axoa de veau 7					
Écrasé de pomme de terre 7					
Fromage blanc 7					
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'écolabel Pêche Durable Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.					
ville de gradignan					