

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

Lundi
20-oct.

Mardi
21-oct.

Mercredi
22-oct.

Jeudi
23-oct.

vendredi
24-oct.

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**

	Lundi 20-oct.	Mardi 21-oct.	Mercredi 22-oct.	Jeudi 23-oct.	vendredi 24-oct.
ENTREE	Betteraves vinaigrette 10 12		Salade de blé à l'Édam 1 10 12 7		Concombres à la feta 7 12
PLAT DU JOUR	Saucisses grillées	Brandade de poisson 4 7 12 1	Navarin de mouton 1 7 9 10 12	Escalope de dinde viennoise 1 3 7	Œufs pochés Florentine 3 7 1
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Salade verte 10 12	Petits pois & carottes 9	Pâtes gratinées 1 7	Epinards béchamel 3 7 1
FROMAGE	Fromage blanc 7	Pavé d'affinois 7		Yaourt aromatisé 7	
DESSERT	Petit beurre 1 3 7	Pomme	Banane	Poire	Flan au caramel 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



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.