

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

Lundi
21-juil.

Mardi
22-juil.

Mercredi
23-juil.

Jeudi
24-juil.

vendredi
25-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**

	Lundi 21-juil.	Mardi 22-juil.	Mercredi 23-juil.	Jeudi 24-juil.	vendredi 25-juil.
ENTREE	Jambon blanc beurre 7		Salade de lentilles 10 12	Melon	Tomates vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet 1 3 7	Sauté de porc aux légumes 1 7 9 12	 Tortellini tomate mozzarella 1 7	Paella de la mer 2 4 14 7	Émincé de bœuf au sésame 1 7 9 11 12
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes sautées	 Blé 1 7	Salade verte 10 12	 Riz safrané	 Purée de chou-fleur 7
FROMAGE	 Cantal 7	Emmental 7			
DESSERT	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille 7	 Yaourt aromatisé 7	Flan pâtissier 1 3 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.