

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

Lundi
25-août

Mardi
26-août

Mercredi
27-août

Jeudi
28-août

vendredi
29-août

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 25-août	Mardi 26-août	Mercredi 27-août	Jeudi 28-août	vendredi 29-août
ENTREE	 Carottes râpées à l'orientale 10 12			 Salade Piémontaise 3 10 12	Pastèque
PLAT DU JOUR	Sauté de porc au curry 1 7 9 10 12	Brandade de morue 1 4 7	Axoa de veau	Escalope de dinde au jus 9	 Moussaka végété 1 7
ACCOMPAGNEMENT	 Duo de haricots 7	Salade verte 10 12	 Riz pilaf	 Brocolis gratinés 7	/
FROMAGE		Chèvre tine 7	Fromage blanc 7		Fromage à tartiner 7
DESSERT	 Yaourt à la framboise 7	Prunes	Pêche	 Banane	Flan caramel 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.