

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

Lundi
27-oct.

Mardi
28-oct.

Mercredi
29-oct.

Jeudi
30-oct.

vendredi
31-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 27-oct.	Mardi 28-oct.	Mercredi 29-oct.	Jeudi 30-oct.	vendredi 31-oct.
ENTREE	 Salade de lentilles tomates & chèvre 7 10 12		Taboulé 1 10 12	Tarte aux légumes 1 3 7	
PLAT DU JOUR	 Sauté de volaille à la crème persillée 1 7 9	Rôti de porc au jus 9	 Blanquette de poisson 1 4 7 12	 Omelette aux herbes 3 7	Bolognaise ensorcelée 9
ACCOMPAGNEMENT	Choux de Bruxelles 7	Pommes de terre rôties	 Gratin de poireaux au parmesan 1 7	Salade verte 10 12	 Pâtes d'araignée 1 7
FROMAGE		 Cantal 7 10 12		 Saint Nectaire 7	Mimolette 7
DESSERT	Crème dessert caramel 7	 Poire	 Banane	 Compote	Gâteau d'Halloween 1 8

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.