

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

Lundi
28-juil.

Mardi
29-juil.

Mercredi
30-juil.

Jeudi
31-juil.

vendredi
01-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 28-juil.	Mardi 29-juil.	Mercredi 30-juil.	Jeudi 31-juil.	vendredi 01-août
ENTREE	Salade de pommes de terre (crudité- emmental)  7 10 12		Roulé au fromage 1 7		Concombres à la mozzarella  10 12 7
PLAT DU JOUR	Jambon blanc	 Penne au thon à la provençale 1 4 9	Émince de dinde aux épices douces 1 7 9 10	Boulettes d'agneau au curry 1 6 7 9 10	 Couscous pois chiches & poulet 10
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre 7	/	 Epinards à la crème 1 7	 Riz de Camargue	 Légumes au jus 10
FROMAGE		Tomme blanche 7		Petit suisse 7	
DESSERT	 Fromage blanc nature sucré 7	Fruit	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat 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.