

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

Lundi
07-juil.

Mardi
08-juil.

Mercredi
09-juil.

Jeudi
10-juil.

vendredi
11-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 07-juil.	Mardi 08-juil.	Mercredi 09-juil.	Jeudi 10-juil.	vendredi 11-juil.
ENTREE	Melon		Salade de crudités aux pois chiches	Pizza au fromage	
PLAT DU JOUR	Filet de poisson au pesto rouge	Bœuf à la provençale	Sauté de poulet	Omelette nature	Palette de porc au jus
ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème	Gnocchis	Purée de panais	Salade verte	Lentilles Paysanne
FROMAGE		Chèvre tine		Tartare	Saint Nectaire
DESSERT	Semoule au lait	Abricot	Yaourt nature sucré	Compote	Pêche

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.