

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

Lundi
22-déc.

Mardi
23-déc.

Mercredi
24-déc.

Jeudi
25-déc.

vendredi
26-déc.

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 22-déc.	Mardi 23-déc.	Mercredi 24-déc.	Jeudi 25-déc.	vendredi 26-déc.
ENTREE	 Carottes râpées 10 12		Tarte chèvre tomate 1 3 7		
PLAT DU JOUR	 Silet de poisson pané au citron 1 4 7	Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 10 12	Jambon blanc		 Tortellini aux fromages 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis 7 12	 Spaghettis 1 7	 Haricots plats à la libanaise 7		Salade verte 10 12
FROMAGE		Camembert 7			Emmental 7
DESSERT	Riz au lait 7	 Poire	Petits suisses aux fruits 7		 Pomme

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.