

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

      	ENTREE	 Carottes râpées	10 12		Tarte chèvre tomate	1 3 7		
	PLAT DU JOUR	 Filet de poisson pané au citron	1 4 7	Sauté de bœuf aux oignons	1 7 9 10 12	Jambon blanc		Tortellini aux fromages
	ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis	7 12	 Spaghettis	1 7	Haricots plats à la libanaise	7	Salade verte
	FROMAGE			Camembert	7			Emmental
	DESSERT	Riz au lait	7	 Poire		Petits suisses aux fruits	7	 Pomme
	Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE							

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



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agri Bio



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrement: FR 33-192-005 CE

Origines des viandes
sauf contre indication

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.