

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

Lundi
18-août

Mardi
19-août

Mercredi
20-août

Jeudi
21-août

vendredi
22-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 18-août	Mardi 19-août	Mercredi 20-août	Jeudi 21-août	vendredi 22-août
ENTREE			Melon	Tomates mozzarella	
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet au citron & herbes de Provence	Chipolatas grillées	Macaronis gratinés à l'italienne	Poisson à la bordelaise	Rôti de bœuf mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Blé au beurre	Piperade & pomme de terre	Salade verte	Carottes sautées	Salade de pépinettes aux crudités
FROMAGE	Crème dessert vanille	Saint Paulin			Yaourt aromatisé
DESSERT	Nectarine	Pêche	Petits suisse	Marbré chocolat & crème anglaise	Fruit

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.