

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

Lundi
06-avr.

Mardi
07-avr.

Mercredi
08-avr.

Jeudi
09-avr.

vendredi
10-avr.

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					
PLAT DU JOUR		 Filet de poisson à la méditerranéenne	 Sauté de porc au curry	 Poulet rôti	 Carottes râpées au cantal
ACCOMPAGNEMENT		 Mélange de céréales	Patate douce	 Gratin de poireaux & pommes de terre	 Spaghettis
FROMAGE				 Yaourt aromatisé	
DESSERT		 Pomme	 Banane	Clémentine	 Liégeois au chocolat

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.