

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

Lundi
18-mai

Mardi
19-mai




Mercredi
20-mai

Jeudi
21-mai

vendredi
22-mai

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-mai	Mardi 19-mai	Mercredi 20-mai	Jeudi 21-mai	vendredi 22-mai
ENTREE			 Carottes râpées au comté		
PLAT DU JOUR			 Gratin de pâtes au thon à la crème citronnée		
ACCOMPAGNEMENT			/		
FROMAGE					
DESSERT			 Compote à l'abricot		

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.