

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

**Lundi**  
**19-janv.**

**Mardi**  
**20-janv.**

**Mercredi**  
**21-janv.**

**Jeudi**  
**22-janv.**

**vendredi**  
**23-janv.**

**Allergènes**  
**pouvant être**  
**présents :**

1 : *Gluten*,  
2 : *Crustacés*,  
3 : *Oeuf*,  
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**

**ACCOMPAGNEMENT**

**FROMAGE**

**DESSERT**

 **Salade de riz aux**  
**cruautés**

10  
12

**Escalope de dinde à**  
**la crème**

1  
7  
9

 **Haricots plats persillés**

7

 **Yaourt nature sucré**

7

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.