

La carte du
CLOS DU VIVIER
ville de gradignan

Lundi

Mardi

Mercredi
25-févr.

Jeudi
26-févr.

vendredi
27-févr.

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

ACCOMPAGNEMENT

FROMAGE

DESSERT

 Concombres mozzarella
7
10
12

 Gratin de poisson
1
4
7
9

 Tortis
1
7

 Compote

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



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



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.