

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

Lundi  
26-janv.

Mardi  
27-janv.

Mercredi  
28-janv.

Jeudi  
29-janv.

vendredi  
30-janv.

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**

Carottes râpées  
10  
12

Filet de poisson à la  
provençale  
1  
7  
9  
4

Endives & pommes de  
terre gratinées  
1  
7

Gouda  
7

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



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.