

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

Lundi
30-mars

Mardi
31-mars

Mercredi
01-avr.

Jeudi
02-avr.

vendredi
03-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**

ACCOMPAGNEMENT

FROMAGE

DESSERT



 Bouchées de riz
farcies 1
7

 Haricots verts persillés 7

 Petit suisse aux fruits 7

 Pomme

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.