

La carte du
CLOS DU VIVIER
ville de gradignan

Lundi
09-févr.

Mardi
10-févr.

Mercredi
11-févr.

Jeudi
12-févr.

vendredi
13-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

Salade de pommes de
terre

10
12

**PLAT
DU JOUR**

Jambon blanc

1
7
9
14
12

Calamars à
l'armoricaine

Roulé au fromage

1
7

Sauté de mouton

1
7
9
10

Rôti de dinde au curry

Carottes râpées à
l'emmental



Croustillant au
fromage

7
10
12

ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts
persillées

7

Riz pilaf

Patate douce

7

Penne au fromage

Purée de panais

1
3
7

FROMAGE

Pavé d'affinois

Fromage blanc

Crème à la vanille

7

DESSERT

Petits suisse

7

Pomme

Kiwi

Clémentine

Crème à la vanille

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



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



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.