

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**

	Lundi 09-févr.	Mardi 10-févr.	Mercredi 11-févr.	Jeudi 12-févr.	vendredi 13-févr.
ENTREE	 Salade de pommes de terre 10 12		Roulé au fromage 1 7		 Carottes râpées à l'emmental 7 10 12
PLAT DU JOUR	Jambon blanc	Calamars à l'armoricaine 1 7 9 14 12	Sauté de mouton 1 7 9	Rôti de dinde au curry 1 7 9 10	 Croustillant au fromage 1 3 7
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts persillés 7	 Riz pilaf	Patate douce 7	 Penne au fromage 1 7	 Purée de panais 7 12
FROMAGE		Pavé d'affinois 7		 Fromage blanc 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



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'écocert Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.