

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

**Lundi**  
**02-févr.**

**Mardi**  
**03-févr.**

**Mercredi**  
**04-févr.**

**Jeudi**  
**05-févr.**

**vendredi**  
**06-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**



Hachis Parmentier

12  
7

Salade verte

10  
12



Fromage blanc

7

Purée pommes  
pruneaux

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.