

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

Lundi
29-déc.

Mardi
30-déc.

Mercredi
31-déc.

Jeudi
01-janv.

vendredi
02-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**

Gratin de colin au
pesto



Dahl de lentilles au
chorizo

Concombres à la feta

10
12
7

Wings de poulet
sauce barbecue

Feuilleté au fromage

1
7

ACCOMPAGNEMENT

Semoule couscous

Riz semi-complet

Petits pois & carottes

Steak haché de veau
sauce crème

1
7
9

FROMAGE

Pavé d'affinois

yaourt nature sucré

Compote

Haricots verts persillés

7

DESSERT

Clémentine

Banane

Fromage blanc
aromatisé

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.