

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

Lundi
23-déc.

Mardi
24-déc.

Mercredi
25-déc.

Jeudi
26-déc.

vendredi
27-déc.

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	Concombres vinaigrette 10 12			Œufs durs mayonnaise 4 10	
	PLAT DU JOUR	Filet de poisson meunière 1 4	Émince de bœuf tex mex 1 7 9 10		Pizza végétale 1 7	Porc au caramel 1 7 9 12
	ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou-fleur 1 7	Gnocchis gratinés 1 7		Salade verte 10 12	Riz
	FROMAGE		Fromage à tartiner 7			Emmental 7 10 12
	DESSERT	Petits suisse 7	Pomme		Compote	Clémentine

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.