

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

Lundi
19-août

Mardi
20-août





Mercredi
21-août

Jeudi
22-août

vendredi
23-août

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 19-août	Mardi 20-août	Mercredi 21-août	Jeudi 22-août	vendredi 23-août
ENTREE	Rosette beurre 7		 Carottes râpées 10 12	Concombres vinaigrette 10 12	
PLAT DU JOUR	Wings de poulet	Rôti de porc 9	Œufs durs mayonnaise 4 10	Blanquette de saumon 1 4 7 12	Sauté de bœuf aux oignons 1 7 9 12
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis au pesto 1 7	 Piperade & pomme de terre	 Salade de quinoa 10 12 7	Jardinière de légumes 7	Purée de pomme de terre 12 7
FROMAGE	Brie 7	Carré frais 7	Fromage blanc 7		
DESSERT	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	Riz au lait 7	 Yaourt au citron 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'écolabel Pêche Durable

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