

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

Lundi
26-août

Mardi
27-août

Mercredi
28-août

Jeudi
29-août

vendredi
30-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 26-août	Mardi 27-août	Mercredi 28-août	Jeudi 29-août	vendredi 30-août
ENTREE	Taboulé		Tarte au fromage		Salade grecque (crudités)
PLAT DU JOUR	Escalope de porc persillée	Filet de colin pané	Fricassée de veau aux champignons	Poulet Basquaise	Falafels
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Pommes vapeur	Carottes persillées	Riz de Camargue	Purée de brocolis à la crème fraîche
FROMAGE	Petit suisse sucré	Camembert		Yaourt nature	
DESSERT	Banane	Pêche	Abricot	Nectarine	Crème vanille

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.