

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

Lundi
24-févr.

Mardi
25-févr.

Mercredi
26-févr.

Jeudi
27-févr.

vendredi
28-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			 Concombres & feta	10 12 7	Falafels de betteraves sauce ciboulette	7 12	
	PLAT DU JOUR	Sauté de dinde	Bolognaise végétale	 Paella au poisson	2 4 14	Côte de porc sauce ketchup	9	
	ACCOMPAGNEMENT	 Duo carottes & pomme de terre	 Spaghettis	/	 Chou-fleur gratiné	1 7	 Epinards à la crème	1 7
	FROMAGE	Kiri au chèvre	Fromage blanc		 Comté	7	 Yaourt au citron	7
	DESSERT	Kiwi	 Pomme	 Compote de pommes	Marbré au chocolat	1 3 7	 Banane	

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.