

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

Lundi
21-avr.

Mardi
22-avr.

Mercredi
23-avr.

Jeudi
24-avr.

vendredi
25-avr.

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 21-avr.	Mardi 22-avr.	Mercredi 23-avr.	Jeudi 24-avr.	vendredi 25-avr.
ENTREE			Salade de concombre à l'emmental 7 10 12	Radis beurre 7	Taboulé 1 10 12
PLAT DU JOUR		 Pâtes à la mexicaine 1 7	 Filet de poisson pané au citron 1 4 7	Jambon braisé 9	Rôti de veau au jus 9
ACCOMPAGNEMENT		/	Pommes de terre persillade	 Purée de chou-fleur 7	 Carottes sautées 7
FROMAGE		 Yaourt aromatisé au citron 7		Mimolette 7	Petit suisse 7
DESSERT		 Pomme	 Compote pomme abricot	Tarte au chocolat 1 3 6 7	Kiwi

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.