

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

Lundi
28-avr.

Mardi
29-avr.

Mercredi
30-avr.

Jeudi
01-mai

vendredi
02-mai

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	Œufs durs mayonnaise 3 10		Pâtes à l'italienne 1 7		Carottes râpées 10 12
	PLAT DU JOUR	Poulet Basquaise	Longe de porc rôtie au miel 7 9	Pâtes à l'italienne 1 7		Hachis parmentier 7 12
	ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pomme de terre & patate douce 7	Salade verte 10 12		/
	FROMAGE	Pavé d'affinois 7	Emmental 7	Petit suisse 7		Fromage fondu 7
	DESSERT	Poire	Banane	Ananas au sirop		Yaourt à la vanille 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.