

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

**Lundi**  
**30-déc.**

**Mardi**  
**31-déc.**

**Mercredi**  
**01-janv.**

**Jeudi**  
**02-janv.**

**vendredi**  
**03-janv.**

**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 30-déc.	Mardi 31-déc.	Mercredi 01-janv.	Jeudi 02-janv.	vendredi 03-janv.
<b>ENTREE</b>				Salade verte maïs & croûtons  10	Taboulé 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Ailerons de poulet marinés  10	Spaghettis bolognaise  7		Rôti de porc au jus 9	Sauté de veau 179
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Epinards & pomme de terre béchamel  7	/		Haricots verts persillés  7	Carottes persillées  7
<b>FROMAGE</b>	Cantal 7	Fromage blanc 7		Carré frais 7	
<b>DESSERT</b>	Banane	Kiwi		Beignet à la pomme  3	Yaourt aromatisé  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.