

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

Lundi
06-janv.

Mardi
07-janv.

Mercredi
08-janv.

Jeudi
09-janv.

vendredi
10-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 06-janv.	Mardi 07-janv.	Mercredi 08-janv.	Jeudi 09-janv.	vendredi 10-janv.
ENTREE					
PLAT DU JOUR			Croziflette	1 7	
ACCOMPAGNEMENT			 Salade verte	10 12	
FROMAGE			Petit suisse nature	7	
DESSERT			 Compote		

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.