

DU 1er AU 5 SEPTEMBRE

SENIORS

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

Les MENUS des RESTAURANTS

RESTAURANT CROIZAT	Lundi 01-sept	Mardi 02-sept	Mercredi 03-sept	Jeudi 04-sept	Vendredi 05-sept
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 2-sept.	Mercredi 3-sept.	Jeudi 4-sept.	Vendredi 5-sept.	Lundi 8-sept.
POTAGE	Velouté Dubarry BIO 7 9	Potage parisien BIO 9	Potage marocain 9	Velouté de cresson 7 9	Potage de légumes BIO 9
ENTREE	Panier de tomates cerises BIO 7 9	Melon BIO	Salade salsa bio seniors* 10 12	Salade perles de blé et crudités BIO 1 10 12	Salade de concombre BIO à la menthe 7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE	*	*	*	*	*
PLAT DU JOUR	Escalope milanaise 1 9	Endives bio au jambon* 1 3 7	Omelette BIO aux pommes de terre BIO 3	Filet de poisson sauce beurre blanc 2 4 7 14	Paupiette de veau sauce forestière 7 9
PLAT ALTERNATIF	Lasagnes épinards ricotta BIO	Haricots rouges à la mexicaine BIO 6 9	*	Dahl de lentilles corail BIO 7	Axoa végé BIO 6 9
ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème BIO 7	Riz blanc BIO	Haricots verts BIO_	Gratin de courgettes béchamel BIO 1 3 7	Semoule nature BIO 1
FROMAGE	Fromage carré frais BIO 7	Fromage camembert BIO 7	Fromage babybel BIO 7	Fromage Saint Paulin 7	Fromage kiri BIO 7
DESSERT	Coupelle cocktail de fruits BIO	Yaourt sucré BIO de la ferme des Jarouilles 7	Nectarine BIO	Fromage blanc BIO nature accompagné de sirop d'agave 7	Beignet aux pommes 1 3 7



Tous les repas sont servis avec du pain certifié AB dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

1 - uniquement pour les PAE et/ou scolaires

2 - uniquement pour les structures municipales adultes

* contient du porc

Menu élaboré en collaboration avec

Lucie ROBIN- Diététicienne Nutritionniste

et Nicolas MADET- Responsable du service restauration

Cuisine Centrale de Bègles

Rue Charles Lamoureux 33130 BEGLES

N° d'Agrément: FR 33039.013 CE



Bio
Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agr Bi



Origines des viandes sauf contre indication

« Les repas de la cuisine centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs au titre du règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques) et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite. Néanmoins, concernant les ingrédients connus comme contenant des allergènes majeurs et introduits volontairement dans la recette du produit, l'information est disponible selon le numéro inscrit à droite du plat et sa légende présentée plus haut ou sur simple appel au 05.56.49.19.50 (6h30 / 15h00) ou courriel cuisine@mairie-begles.fr. De plus, chaque enfant allergique doit être inclus dans un Projet d'Accueil Individualisé transmis à la Cuisine Centrale par le Service Education. »

