

DU 25 AU 29 JUIN 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 25-juin	Mardi 26-juin	Mercredi 27-juin	Jeudi 28-juin	Vendredi 29-juin
POTAGE	Potage saint Germain	Velouté florentine	Potage taillé	Soupe de poisson	Velouté de légumes
ENTREE	salade verte et croutons	Salade mixte (radis, tomates, courgettes) BIO	Thon mayonnaise	Melon	salade mesclun
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de poisson sauce safrané	Saucisses E Boudin noir A	Couscous d'agneau	Rôti de bœuf BIO	Sauté de poulet à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes	Purée BIO <i>pour tous</i>	Semoule et pois chiches <i>pour tous</i>	Tian de légumes <i>pour tous</i>	Poêlée méridionale
PLAT ALTERNATIF	-	Nuggets de blé BIO sauce tartare	Couscous de légumes	Boulettes de légumes sauce tomate	Tarte aux légumes d'été
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO et miel	Fruit de saison BIO	Yaourt brassé	Pâtisserie
GOÛTER	-	-	-	-	-



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 33019 CE



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agri Bio



Produit certifié
Label Rouge



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 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. »

