

# DU 2 AU 6 JUILLET 2018

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 02-juil	Mardi 03-juil	Mercredi 04-juil	Jeudi 05-juil	Vendredi 06-juil
POTAGE	Gaspacho de tomates	Bouillon vermicelles	Potage Italien	Velouté de brocolis	Soupe de légumes
ENTREE	-	Barquettes d'endives BIO et de morue	Taoulé crudités BIO	Tomates BIO à la vinaigrette	Betteraves et cossettes
ENTREE ALTERNATIVE	-	Fête de la Morue 2018	-	-	-
PLAT	Palette à la diable *	<b>Alter pour tous</b>	Emincé de poulet à l'échalote	Omelette aux œufs BIO et pommes de terre	Pizza à la morue
ACCOMPAGNEMENT	Trio de riz <i>pour tous</i>	Crumble ratatouille	Duo de haricots verts BIO et haricots beurre <i>pour tous</i>	Salade verte BIO	Fête de la Morue 2018
PLAT ALTERNATIF	Chili sin carné bio	Quinoa gourmand	Boulettes de lentilles BIO sauce tomate	-	-
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	-	-
DESSERT	Fruit de saison BIO	Crème vanille	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO
GOÛTER	-	-	Jus de fruit BIO	-	-
	-	-	Biscuits	-	-



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

