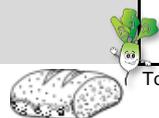


DU 9 AU 13 JUILLET 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 09-juil	Mardi 10-juil	Mercredi 11-juil	Jeudi 12-juil	Vendredi 13-juil
POTAGE	Tourin à la tomate	Potage taillé	Velouté de champignons	Soupe marocaine	Potage de légumes
ENTREE	Saucisson* beurre	Melon	Pizza au fromage	Salade de céleri BIO façon rémoulade	Salade niçoise BIO
ENTREE ALTERNATIVE	Surimi mayo	-	-	-	-
PLAT	Nuggets de volaille	Parmentier de poisson	Côtes de porc * grillées	Alter pour tous	Rôti de bœuf BIO
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes BIO	Salade verte BIO	Mousseline de légumes verts BIO	Lasagnes épinards BIO et ricotta	Petits pois et carottes BIO à la crème
PLAT ALTERNATIF	Nuggets de blé croustillants	-	Croc fromager	-	Tarte aux légumes
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt de la ferme des Jarouilles BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Fruit de saison BIO
GOÛTER	Yaourt	Brioche	Compote sans sucres ajoutés BIO	Fruit de saison BIO	Pain BIO
	Biscuits	Barre de chocolat	Biscuits	Biscuits	Confiture



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

