






















DU 16 AU 20 JUILLET 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 16-juil	Mardi 17-juil	Mercredi 18-juil	Jeudi 19-juil	Vendredi 20-juil
POTAGE	Gaspacho	Velouté florentine	Tourin à l'ail	Crème de cresson	Soupe de légumes
ENTREE	Piemontaise	Pastèque BIO 	Salade de crudités BIO 	Salade de quinoa bio 	Melon BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Omelette aux œufs BIO et pommes de terre 	Escalope de veau à la crème	Poulet rôti BIO 	Filet de poisson à l'aneth	Alter pour tous
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte BIO 	Semoule pois chiches	Ratatouille BIO 	Poêlée de légumes BIO 	Gratin de pommes de terre
PLAT ALTERNATIF	-	Boulettes de soja BIO à la tomate 	Crumble ratatouille et boulgour 	-	Et tomates cerises BIO 
FROMAGE	-	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc et miel	Yaourt à boire	Fruit de saison BIO 	Semoule au lait BIO 
GOÛTER	Pain BIO 	Compote sans sucres ajoutés BIO 	Brioche	Chocolatine	Fruit de saison BIO 
	Fromage à tartiner 	Pain BIO 	Fruit de saison 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

