




















DU 23 AU 27 JUILLET 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 23-juil	Mardi 24-juil	Mercredi 25-juil	Jeudi 26-juil	Vendredi 27-juil
POTAGE	Soupe aux oignons	Velouté de courgettes	Gaspacho de betterave	Velouté à la tomate	Potage de légumes
ENTREE	Salade de perles de blé et miettes de crabe	Salade grecque BIO 	Panier de tomates cerises BIO 	Haricots verts BIO et dés de mimolette 	Melon BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Rôti de dindonneau	Emincé de bœuf à la coriandre 	Alter pour tous	Filet de poisson sauce basquaise	Paupiette de veau
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Lentilles BIO sauce tomate 	Tartelettes aux légumes	Pommes de terre vapeur BIO 	Epinards BIO à la béchamel 
PLAT ALTERNATIF	Pizza au millet BIO 	Potée de lentilles BIO 	Salade verte BIO 	-	Paupiette de saumon
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Petit suisse et sucre	Crème chocolat	Glace	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	Pain BIO 	Compote sans sucres ajoutés BIO 	Fruit de saison BIO 	Biscuits	Yaourt
	Confiture 	Pain BIO 	Biscuits	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

