




















DU 30 JUILLET AU 3 AOUT 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 30-juil	Mardi 31-juil	Mercredi 01-août	Jeudi 02-août	Vendredi 03-août
POTAGE	Potage taillé	Crème de cresson	Velouté florentine	Velouté de brocolis	Potage de légumes
ENTREE	-	Pizza au fromage	Duo de melons bio 	Betterave rémoulade	Carottes bio et raisins 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Chili con carne	Sauté de porc  Bleu Blanc Cœur	Filet de poisson frais sauce provençale	Cuisse de poulet bio 	-
ACCOMPAGNEMENT	Riz bio 	Ratatouille Bio Maison 	Semoule	Haricots verts bio persillade 	salade bio 
PLAT ALTERNATIF	Chili sin carne	Pavé Fromager	-	Boulettes de pois chiches lentilles sauce tomate	Parmentier végé bio 
FROMAGE	Fromage	-	-	Fromage	-
DESSERT	Fruit de saison bio 	Eclair Chocolat	Yaourt sucré bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aux fruits mixés
GOÛTER	Pain bio 	Compote Bio 	Pain bio 	Pain bio 	Lait bio 
	Confiture bio 	Biscuit	Chocolat	Confiture bio 	Céréales



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. »

