

















DU 6 AU 10 AOUT 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

| | Lundi 06-août | Mardi 07-août | Mercredi 08-août | Jeudi 09-août | Vendredi 10-août |
|--------------------|---|---|---|--|---|
| POTAGE | Velouté florentine | Potage taillé | Soupe marocaine | Velouté de champignons | Potage de légumes |
| ENTREE | Melon bio  | Salade de pommes de terre bio et morue | Salade tomates bio et basilic  | Terrine de poisson maison | Concombres à la crème bio  |
| ENTREE ALTERNATIVE | - | - | - | - | - |
| PLAT | Paëlla de poisson | Rôti de bœuf bio  | Couscous à l'agneau | - | Emincé de poulet mariné froid |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz | Haricots verts bio  | Semoule | Salade verte bio  | Salade de pâtes et dés d'emmental |
| PLAT ALTERNATIF | - | Œuf dur bio et sauce mornay  | Couscous végé | Pizza végé | Surimi |
| FROMAGE | - | Fromage | Fromage | Fromage | - |
| DESSERT | Crème dessert au chocolat | Fruit de saison bio  | Salade de fruits frais bio  | Fruit de saison bio  | Fruit de saison bio  |
| GOÛTER | Compote bio  | Chocolatine | Biscuit | Pain bio  | Pain bio  |
| | Biscuit | - | Jus d'orange bio  | Confiture bio  | Chocolat |



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. »

