

# DU 13 AU 17 AOUT 2018

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 13-août	Mardi 14-août	Mercredi 15-août	Jeudi 16-août	Vendredi 17-août
POTAGE	Potage italien	Velouté de courgettes		Crème Dubarry	Potage de légumes
ENTREE	Terrine de campagne*	Pastèque bio 		Betterave et mimolette	Salade grecque 
ENTREE ALTERNATIVE	Sardines	-		-	-
PLAT	Rôti de veau	-	FERIE	Cuisse de poulet bio rôti 	Filet de poisson frais sauce citronnée
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Salade verte bio 		Pommes de terres sautées en persillade	Mousseline maison de haricots verts bio 
PLAT ALTERNATIF	Omelette bio aux pommes de terre 	Spaghetti sauce veggi		Wrap crudités œuf	-
FROMAGE	Fromage	-		-	Fromage
DESSERT	Fruit de saison bio 	Yaourt nature bio 		Fruit de saison bio 	Ananas au sirop
GOÛTER	Pain bio 	Pain bio 		Laitage bio 	Brioche de Vendée
	Pâte à tartiner bio 	Confiture 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 Cuisine Centrale par le Service Education. »

