
























DU 20 AU 24 AOUT 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 20-août	Mardi 21-août	Mercredi 22-août	Jeudi 23-août	Vendredi 24-août
POTAGE	Crème de champignons	Minestrone	Soupe de poisson	Tourin à l'ail	
ENTREE	Avocat bio vinaigrette 	Salade coleslaw bio 	Melon bio 	Tomates bio 	Gaspacho de tomates
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Rôti de dinde	Brochette de poulet mariné	Omelette bio aux Pdt	-	 Rôti de porc BBC froid mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes bio sautées 	Riz bio 	Ratatouille	Salade verte bio 	Taboulé au boulghour et crudités bio 
PLAT ALTERNATIF	Tarte aux tomates cerises bio 	Brochette de poisson frais	-	Lasagnes Végétariennes Bio 	Œuf dur bio 
FROMAGE	Fromage	-	Fromage	-	Fromage
DESSERT	Fruit de saison bio 	Fromage blanc bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt bio aux fruits 	Fruit de saison bio 
GOÛTER	Compote bio 	Pain bio 	Laitage bio 	Biscuits fourrés chocolat	Entremet au chocolat bio. 
	Biscuits 	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. »

