























DU 27 AU 31 AOUT 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 27-août	Mardi 28-août	Mercredi 29-août	Jeudi 30-août	Vendredi 31-août
POTAGE	Tourin à la tomate	Crème Dubarry	Crème de champignons	Potage taillé	Potage de légumes
ENTREE	Jambon de pays et cornichons*	Melon bio 	Concombres bio à la menthe 	Tomates bio, mozza et basilic 	Flamekuche*
ENTREE ALTERNATIVE	Œuf dur bio mayo 	-	-	-	Flamekuche végé
PLAT	Couscous à l'agneau	Dés de poulet	Chipolatas*	Magret de canard IGP Sud Ouest	Rôti de bœuf bio 
ACCOMPAGNEMENT	Semoule bio 	Salade de riz bio, Crudités bio et dés de fromages 	Petits pois	Pommes de terre bio sarladaises 	Haricots verts bio 
PLAT ALTERNATIF	Couscous de poisson frais	Lentilles corail et pois chiches 	Brochettes végé	Tagliatelles de légumes sauce veggie 	Quinoa gourmand
FROMAGE	Fromage	-	-	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison bio 	Fromage blanc sucré bio 	Yaourt aux fruits	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 
GOÛTER	Pain bio 	Pain bio 	Chocolatine	Pain bio 	Compote bio 
	Pâte à tartiner bio 	Confiture bio 		Confiture bio 	Biscuit



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. »

