















DU 03 AU 07 SEPTEMBRE 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 03-sept	Mardi 04-sept	Mercredi 05-sept	Jeudi 06-sept	Vendredi 07-sept
POTAGE	Velouté Saint Germain	Soupe de poisson	Potage marocain	Potage Esäu	Velouté de légumes
ENTREE	Carottes râpées BIO 	Radis beurre	Salade de blé et crudités BIO 	Haricots verts BIO vinaigrette 	Melon BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Omelette bio au pomme de terre 	<i>Alter pour tous</i>	Rôti de bœuf BIO 	Poisson meunière	Poulet rôti bio 
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte BIO 	Spaghettis BIO 	Mousseline de brocolis au paprika	Epinards bio à la crème 	Pâtée méridionale gratinée pour tous
PLAT ALTERNATIF	-	Carottes et lentilles corail bio 	Tarte aux légumes	-	Nuggets de blé croustillants
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Flan chocolat	Fruit de saison BIO 	Compote BIO 	Petit suisse aromatisé
GOÛTER	-	-	Yaourt	-	-
	-	-	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

