













DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 10-sept	Mardi 11-sept	Mercredi 12-sept	Jeudi 13-sept	Vendredi 14-sept
POTAGE	Velouté à la tomate	Crème de cresson	Potage à l'italienne	Velouté crecy	Potage de légumes
ENTREE	Paté de campagne *	Salade de lentilles et crudités BIO 	Salade de betteraves rouges au cheddar	Melon BIO 	Salade composée de crudités BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	Surimi mayo	-	-	-	-
PLAT	Sauté de dinde aux olives	Filet de poisson basquaise	Rôti de porc Bleu Blanc Coeur * 	<i>Alter pour tous</i>	Emincé de veau au jus
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes BIO en béchamel <i>pour tous</i> 	Duo de riz et haricots rouges	Flageolets	Pâtes saumons, champignons	Petits pois - carottes <i>pour tous</i>
PLAT ALTERNATIF	Omelette bio au fromage 	-	Pizza au millet BIO 	-	Risotto aux crevettes
FROMAGE	- 	Fromage du jour	-	Fromage du jour	-
DESSERT	Yaourt crémeux	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Yaourt Bio vanille 	Yaourt brassé
GOÛTER	-	-	Lait chocolaté	-	-
	-	-	Pain BIO  Confiture	-	-



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

