

DU 3 AU 7 DECEMBRE 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 03-déc	Mardi 04-déc	Mercredi 05-déc	Jeudi 06-déc	Vendredi 07-déc
POTAGE	Crème Dubarry	Soupe de potimarron BIO aux épices douces	Velouté St Germain	Tourin à la tomate	Soupe de légumes
ENTREE	Pamplemousse bio	Salade Nantaise	Radis rond et beurre	Céleri BIO façon rémoulade	Pizza 4 fromages
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Escalope de poulet à l'échalote	Emincé de bœuf	Jambon braisé* sauce madère	Filet de poisson frais et sauce pesto vert	Paupiette de veau
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis BIO <u>pour tous</u>	Pommes de terre sautées <u>pour tous</u>	Purée de carottes BIO	Quinoa gourmand BIO	Julienne de légumes crémée <u>pour tous</u>
PLAT ALTERNATIF	Dahl de céréales à l'indienne et coco	Flan de légumes	Parmentier de carottes BIO et lentilles corail	-	Paupiette de saumon
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	Fromage du jour	-
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO de la Ferme des Jarouilles	Fromage blanc BIO et miel BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
GOÛTER	-	-	Biscuits	-	-
	-	-	Compote sans sucres ajoutés BIO	-	-



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. »

