


DU 10 AU 14 DECEMBRE 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 10-déc	Mardi 11-déc	Mercredi 12-déc	Jeudi 13-déc	14-déc
POTAGE	Velouté Crécy	Velouté de courgettes	Bouillon et vermicelles	Potage de Noël	Potage de légumes
ENTREE	Salade verte et croustons	Carottes rapées BIO et raisins secs	Salade de choux rouge BIO avec sa mayo	Mousse de canard E Salade landaise au foie gras A	Betteraves rouges et éclats de noisettes
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	Crème de saumon à l'aneth	-
PLAT	Alter pour tous	Sauté de veau à la moutarde	Filet de poisson meunière	Sauté de chapon aux cèpes	Bolognaise BIO
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de gnocchis	Purée de butternut BIO pour tous	Semoule et pois chiches BIO	Riz blanc façon pilaf	Spaghettis BIO pour tous
PLAT ALTERNATIF	sur son lit de légumes	Galette végé aux flageolets	-	Burger végé de Noël	Sauce végé BIO
FROMAGE	-	Fromage du jour	Fromage du jour	-	Fromage du jour
DESSERT	Petit suisse et sucre	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Buche de Noël maison	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. »

