

DU 17 AU 21 DECEMBRE 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 17-déc	Mardi 18-déc	Mercredi 19-déc	Jeudi 20-déc	Vendredi 21-déc
POTAGE	Velouté de tomates	Velouté de petits pois	Potage taillé	Tourin à l'aïl	Soupe de légumes
ENTREE	Haricots verts BIO et vinaigrette	Salade coleslaw BIO et canneberges	Salade de maïs et thon	Radis long et beurre	Salade de crudités BIO
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Blanquette de veau	Alter pour tous	Rôti de bœuf froid BIO et sa sauce tartare	Filet de poisson frais et sa sauce citronnée	Cuisse de poulet BIO
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa gourmand BIO <i>pour tous</i>	Crumble de chou-fleur BIO	Purée de panais BIO maison <i>pour tous</i>	Céréales méditerranéennes	Poêlée de légumes d'hiver BIO
PLAT ALTERNATIF	Blanquette de saumon	béchamel et mozzarella	Steak végétal de lentilles BIO	-	Pavé fromager
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO et éclats de Daims	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Pâtisserie au chocolat
GOÛTER	-	-	Yaourt aromatisé BIO	-	-
	-	-	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 Cuisine Centrale par le Service Education. »

