









DU 24 AU 28 DECEMBRE 2018

Les MENUS des RESTAURANTS

Menu Gourmet

	Lundi 24-déc	Mardi 25-déc	Mercredi 26-déc	Jeudi 27-déc	Vendredi 28-déc
POTAGE	Canapés évasion et assortiment irrésistible		Velouté florentine	Soupe à l'oignon	Potage de légumes
ENTREE	Terrine de sanglier	F	Pomelos BIO 	Carottes râpées BIO aux noix 	Crêpes au fromage
ENTREE ALTERNATIVE	Pain de cabillaud et homard américain	E	-	-	-
PLAT	Salade de gambas aux mandarines	R	Omelette BIO aux pommes de terre 	Alter pour tous	filet mignon de porc * aux pruneaux
ACCOMPAGNEMENT	Jeunes pousses	I	Julienne de légumes à la crème	Lasagnes ricotta épinards	purée de céleri BIO <i>pour tous</i> 
PLAT ALTERNATIF	-	E	-	-	Boulettes de soja tomates et basilic
FROMAGE	Plateau de fromage et ses confitures extras		-	Fromage du jour	-
DESSERT	Cadeau chocolat cœur caramel		Fromage blanc BIO et confiture BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	-		Compote sans sucres ajoutés BIO 	Verre de lait de vache BIO	Pain BIO
	-		Biscuits	Biscuit	Barre de chocolat



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. »

