











DU 31 DECEMBRE AU 04 JANVIER 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

MENU FESTIF

	Lundi 31-déc	Mardi 01-janv	Mercredi 02-janv	Jeudi 03-janv	Vendredi 04-janv
POTAGE	Verrines tartares de la mer et pain surprise		Bouillon et vermicelles	Garbure	Soupe de légumes
ENTREE	Foie gras et confiture d'oignon		Salade verte et croutons aux éclats de fruits oléagineux	Concombre BIO bulgare 	Cake courgettes et chèvre
ENTREE ALTERNATIVE	Saumon fumé et crème d'aneth	F	-	-	-
PLAT	Salade de conchiglies au poulet et morilles	E	Saucisses de Toulouse *	Daube de bœuf	Dinde façon Orloff *
ACCOMPAGNEMENT	-	R	Petis pois et carottes <u>pour tous</u>	Purée de panais BIO <u>pour tous</u> 	Poêlée de légumes de saison
PLAT ALTERNATIF	Salade de perles marines	I	Omelette BIO au fromage 	Steak de flageolets BIO 	Potée de lentilles
FROMAGE	Plateau de fromage	E	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	Crème brûlée revisitée vanille caramel		Fruit de saison BIO 	Pâtisserie maison	Yaourt aromatisé BIO 
GOÛTER	-		Pain BIO 	Compote sans sucres ajoutés BIO 	Pain BIO 
	-		Confiture BIO 	chocoprince	Miel



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. »

