

















# DU 07 AU 11 JANVIER 2019

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 07-janv	Mardi 08-janv	Mercredi 09-janv	Jeudi 10-janv	Vendredi 11-janv
POTAGE	Velouté Saint Germain	Velouté à la tomate	Potage parisien	Potage indien	Potage de légumes
ENTREE	-	Coleslaw BIO aux noisettes 	Houmous et gressins	Salsa de crudités BIO 	Haricots verts BIO vinaigrette aux cosettes 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Sauté de porc * BBC à la diable 	Curry de légumes BIO 	Poulet rôti BIO 	Omelette BIO au froma 	Filet de poisson frais sauce bisque
ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO 	Trio de riz	Purée d'épinards BIO à la noix de muscade 	Ratatouille maison	Semoule BIO 
PLAT ALTERNATIF	Gratin de macaronis BIO mozzarella et légumes 	<b>Alter pour tous</b>	Galette de quinoa provencale	-	-
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	-	-
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc et confiture	Fruit de saison BIO 	Galette des rois	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	-	-	Yaourt sucré BIO 	-	-
	-	-	Jus de fruits 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. »

