










DU 14 AU 18 JANVIER 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 14-janv	Mardi 15-janv	Mercredi 16-janv	Jeudi 17-janv	Vendredi 18-janv
POTAGE	Mouliné de légumes à la crème	Soupe de potimarron	Bouillon vermicelles	Crème Dubarry	Soupe de légumes
ENTREE	Betteraves aux dés de gouda	Salade de crudités d'hiver BIO 	Concombre BIO à la crème 	Rillette de thon maison	Quiche au fromage
ENTREE ALTERNATIVE		-	-	-	-
PLAT	Escalope de poulet forestière	Filet de poisson sauce citronné	Rôti de porc * BBC au jus 	Moussaka végété	Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Trio de choux au cumin gratinés	Quinori et ses petits légumes 	céréales méditerranéennes	-	Carottes vichy BIO 
PLAT ALTERNATIF	Tarte aux légumes	-	Clafoutis aux céréales méditerranéennes	Alter pour tous	Parmentier de carottes et lentilles
FROMAGE		-	Fromage du jour	-	-
DESSERT	Fruit de saison BIO et biscuit 	Yaourt BIO de la ferme des Jarouilles 	Fruit de saison BIO 	Riz au lait	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	-	-	Yaourt aromatisé	-	-
	-	-	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. »

