













DU 21 AU 25 JANVIER 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 21-janv	Mardi 22-janv	Mercredi 23-janv	Jeudi 24-janv	Vendredi 25-janv
POTAGE	Velouté à la courgette	Potage marocain	Potage taillé	Velouté florentine	Potage de légumes
ENTREE	Céleri BIO façon rémoulade 	Salade mêlée	Duo de choux BIO 	Pizza aux légumes	Salade à la grecque BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Omelette BIO aux pommes de terre 	Sauté de veau tomate	Pané de dinde	Filet de poisson frais sauce petits légumes	Raviolis de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes en persillade	Quinoa gourmand BIO <i>pour tous</i> 	Haricots plats mijotés à la provençale	Purée de céleri BIO 	-
PLAT ALTERNATIF	-	Légumes pour couscous et pois-chiches	Pavé fromager	-	Alter pour tous
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc BIO à la vanille 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	-	-	Brioche	-	-
	- 	-	Fruit de saison 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. »

