

DU 28 JANVIER AU 01 FEVRIER 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 28-janv	Mardi 29-janv	Mercredi 30-janv	Jeudi 31-janv	Vendredi 01-févr
POTAGE	Velouté à la tomate	Potage de légumes d'hiver	Mouliné de légumes	Velouté de potiron	Soupe de légumes
ENTREE	Pamplemousse BIO	Radis beurre	Salade de jeunes pousses et cranberries	Haricots verts BIO vinaigrette et dés de mimolette	Salade verte et croustons
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT	Saucisse * de Toulouse	Brandade de morue	Veau marengo	Rôti de bœuf BBC	Sauté de poulet à l'échalotes
ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Salade verte	Carottes BIO à la crème <i>pour tous</i>	Julienne de légumes <i>pour tous</i>	Gratin de brocolis BIO <i>pour tous</i>
PLAT ALTERNATIF	Tarte aux légumes	-	Dal de céréales à l'indienne et coco	Galette de pois chiches et sa sauce champignon	Crumble de brocolis
FROMAGE	Fromage du jour	Fromage du jour	-	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fromage blanc et miel	Pâtisserie	Fruit de saison BIO
GOÛTER	-	-	Pain BIO beurre	-	-
	-	-	poudre de cacao	-	-



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. »

