

DU 04 AU 08 FEVRIER 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

| | Lundi 04-févr | Nouvel an chinois Mardi 05-févr | Mercredi 06-févr | Crêpe de la chandeleur Jeudi 07-févr | Vendredi 08-févr |
|--------------------|---------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--|---|
| POTAGE | Tourain à la tomate | Soupe chinoise | Velouté de champignons | Crème Dubarry | Velouté de légumes |
| ENTREE | Radis beurre | Samoussas de légumes | Taboulé de quinoa BIO et crudités | Betteraves sauce vitalité | salade de chou rouge BIO sauce balsamique |
| ENTREE ALTERNATIVE | - | - | - | - | - |
| PLAT DU JOUR | Alter pour tous | Sauté de poulet à l'asiatique | Filet de poisson sauce vierge | Bœuf façon bolognaise | Colombo de porc * |
| ACCOMPAGNEMENT | Chili sin carne BIO | Céréales à l'asiatique pour tous | Gratin de chou-fleur | Spaghettis pour tous | Légumes du colombo pour tous |
| PLAT ALTERNATIF | Trio de riz | Curry de légumes à l'asiatique | - | Sauce végé | Fingers aux 3 graines |
| FROMAGE | Fromage du jour | - | Fromage du jour | Fromage du jour | - |
| DESSERT | Fruit de saison BIO | tarte coco | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | Sojasun kids |
| GOÛTER | - | - | Pain BIO | - | - |
| | - | - | Barre de chocolat | - | - |



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. »

