

DU 11 AU 15 FEVRIER 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

Saint-Valentin

	Lundi 11-févr	Mardi 12-févr	Mercredi 13-févr	Jeudi 14-févr	Vendredi 15-févr
POTAGE	Velouté crécy	Soupe de petits pois	Potage aux oignons	Potage taillé	Soupe de légumes
ENTREE	-	Coleslaw BIO éclats d'amandes	Concombre BIO à la crème	Haricots verts BIO dés de gouda	Salade nantaise BIO
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Rôti de dinde au jus	Omelette au patates douces	Côte de porc * grillée	Filet de poisson FRAIS sauce petits légumes	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre maison <u>pour tous</u>	Pois gourmand	Mousseline BIO de légumes verts <u>pour tous</u>	Gratin de brocolis BIO	Couscous parfumé
PLAT ALTERNATIF	Boulettes de lentilles BIO sauce moutarde	-	Pavé BIO soja et quinoa	-	Axoa végé
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO	yaourt sucré	Semoule au lait BIO maison	Moelleux au chocolat	Fruit de saison BIO
GOÛTER	-	-	Pain BIO	-	-
	-	-	Confiture	-	-



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. »

