

















# DU 18 AU 22 FEVRIER 2019

Vacances

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 18-févr	Mardi 19-févr	Mercredi 20-févr	Jeudi 21-févr	Vendredi 22-févr
POTAGE	Crème Dubarry	Potage Parisien	Tourin à la tomate	Soupe de courgette et fromage	Velouté de légumes
ENTREE	-	Carottes râpées BIO 	Pizza jambon* fromage	Salade à la Grecque	Pomelos BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	Pizza 4 fromages	-	-
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet sauce échalotes	Filet de poisson FRAIS sauce bisque	Blanquette de veau	<b>Alter pour tous</b>	Rôti de bœuf BIO 
ACCOMPAGNEMENT	Purée de courges BIO 	Quinoa gourmand BIO 	Légumes BIO à blanquette <u>pour tous</u> 	Risotto aux légumes	Gratin de chou-fleur BIO  béchamel
PLAT ALTERNATIF	Crumble de courge végétal	-	Boulettes de lentilles	Parmesan et salade verte	Crumble de chou-fleur
FROMAGE	Fromage du jour	Fromage du jour	Fromage du jour	-	-
DESSERT	Compote BIO et biscuit 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Entremet au chocolat BIO 	Fromage blanc et miel
GOÛTER	Lait BIO 	Brioche	Pain BIO 	Pain BIO 	Compote
	Céréales 	Pâte à tartiner BIO 	Confiture	Fromage	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. »

