

DU 25 FEVRIER AU 1ER MARS 2019

VACANCES

Menus élaborés avec un groupe d'agents des écoles

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 25-févr	Mardi 26-févr	Mercredi 27-févr	Jeudi 28-févr	Vendredi 01-mars
POTAGE	Velouté cresson	Tourain à l'ail	Potage Esaü	Velouté de brocolis	Soupe de légumes
ENTREE	Radis beurre	Carottes râpées BIO sauce vitalité	Betteraves sauce vinaigrette vanillée	Surimi mayonnaise	Taboulé crudités BIO
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Alter pour tous	Rôti de dinde au jus	Emincé de bœuf aux oignons	Paëlla royale	Filet de poisson FRAIS sauce coco
ACCOMPAGNEMENT	Crozets façon tartiflette	Gratin de blettes au cumin pour tous	Pâtes pour tous	-	Haricots verts BIO vapeur noix de muscade
PLAT ALTERNATIF	Epinard au beurre	Boulettes de pois chiches sauce BBQ	sauce végété façon bolognaise	Paëlla aux fruits de mer	-
FROMAGE	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour	Fromage du jour
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Riz au lait	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
GOÛTER	Brioche	Compote BIO	Pain BIO	Pain BIO	yaourt aromatisé
	Fruit de saison BIO	Biscuits	Confiture	Barre de chocolat	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. »

