

# DU 11 AU 15 MARS 2019

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 11-mars	Mardi 12-mars	Mercredi 13-mars	Jeudi 14-mars	Vendredi 15-mars
POTAGE	Velouté de poireaux	Velouté crécy	Soupe à l'oignon	Potage à l'italienne	Soupe de légumes
ENTREE	Radis beurre	Salade de betteraves et dés de fromage	Salade de carottes et panais rapés BIO	Salade de perles de blé et crudités BIO	Salade verte sauce vitalité et suprême de pamplemousse
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Cuisse de poulet BIO rôti	<b>ALTER POUR TOUS</b>	Palette à la diable *	Filet de poisson meunière	Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Duo de haricots BIO <u>POUR TOUS</u>	Steak de pois chiches BIO sauce forestière	Flageolets	Gratin de brocolis BIO	Macaronis au beurre
PLAT ALTERNATIF	Omelette BIO au fromage	Ratatouille et riz basmati	Burger végétarien	-	Gratin de macaronis aux courgettes et comté
FROMAGE	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	Yaourt BIO de la ferme des Jarouilles	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt Bio à la vanille
GOÛTER	-	-	Yaourt BIO	-	-
	-	-	Biscuit	-	-



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. »

