



DU 18 AU 22 MARS 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 18-mars	Mardi 19-mars	Mercredi 20-mars	Jeudi 21-mars	Vendredi 22-mars
POTAGE	Crème Dubarry	Tourin à la tomate	Minestrone	Velouté crecy	Velouté de légumes
ENTREE	Rillettes de saumon	Céleri BIO façon rémoulade 	Haricots verts BIO et dés de mimolette 	Salade nantaise	Salade à la grecque
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Tajine de poulet aux abricots secs	Sauté de veau sauce provençale	Omelette BIO aux pommes de terre BIO 	Blanquette de poisson FRAIS	ALTER POUR TOUS
ACCOMPAGNEMENT	Céréales méditerranéennes <u>POUR TOUS</u>	Purée de carotte BIO 	Ratatouille	Quinoa gourmand BIO 	Risotto crémeux aux légumes
PLAT ALTERNATIF	Boulette BIO de pois chiches sauce orientale 	Pain de maïs aux légumes gratinés à la mozza	-	-	-
FROMAGE	-	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour
DESSERT	Fromage blanc avec coulis fruits rouges	Yaourt sucré BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	-	-	Pain BIO 	-	-
	-	-	Pâte à tartiner BIO 	-	-



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. »

