

DU 25 AU 29 MARS 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 25-mars	Mardi 26-mars	Mercredi 27-mars	Jeudi 28-mars	Vendredi 29-mars
POTAGE	Velouté de potiron	Velouté à la tomate	Potage parisien	Soupe de courgettes	Soupe de légumes
ENTREE	-	Pamplemousse BIO 	Carottes râpées BIO éclats de noisettes 	Radis beurre	Haricots verts BIO vinaigrette et dés de mimolette 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce petits légumes	Saucisse * de Toulouse	Emincée de dinde sauce moutarde	ALTER POUR TOUS	Rôti de bœuf BBC 
ACCOMPAGNEMENT	Crozets à la crème	Cassoulet en chapulte	Flan de courgettes	Bradade de morue	Julienne de légumes à la crème, gratinée
PLAT ALTERNATIF	- 	Tarte aux légumes	Gratin de courgettes quinoa BIO et mozzarella 	Salade verte	Parmentier végé
FROMAGE	Fromage du jour	Fromage du jour	Fromage du jour	-	-
DESSERT	Compote BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	yaourt aromatisé BIO 	Gâteau basque
GOÛTER	-	-	Muffin pépites de chocolat	-	-
	-	-	-	-	-



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. »

