

# DU 1 AU 5 AVRIL 2019

## Les MENUS des RESTAURANTS

|                    | Lundi<br>01-avr                                 | Mardi<br>02-avr                    | Mercredi<br>03-avr          | Jeudi<br>04-avr                 | Vendredi<br>05-avr     |
|--------------------|---|------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|------------------------|
| POTAGE             | Garbure   | Potage taillé                      | Tourin à l'ail              | Bouillon vermicelles            | Velouté de légumes     |
| ENTREE             | Concombre BIO à la crème                        | Salade verte BIO et croutons       | Carottes râpées BIO         | Salade à la Grecque             | Betteraves vinaigrette |
| ENTREE ALTERNATIVE | -   | -                                  | -                           | -                               | -                      |
| PLAT DU JOUR       | <b>Alter pour tous</b>                          | Sauté de poulet à l'échalote       | Jambon* braisé sauce madère | Filet de poisson FRAIS citronné | Bœuf façon bolognaise  |
| ACCOMPAGNEMENT     | Gratin de pomme de terre BIO et tomates cerises | Gratin de brocolis BIO en béchamel | Trio de riz                 | Jardinière de légumes           | Pâtes <i>pour tous</i> |
| PLAT ALTERNATIF    | Salade verte                                    | Crumble de brocolis BIO            | Tarte aux légumes BIO       | -                               | Sauce végé             |
| FROMAGE            | -   | Fromage du jour                    | 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             | Fruit de saison BIO    |
| GOÛTER             | -   | -                                  | Compote 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. »

