










DU 08 AU 12 AVRIL 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 08-avr	Mardi 09-avr	Mercredi 10-avr	Jeudi 11-avr	Vendredi 12-avr
POTAGE	Velouté de champignons	Velouté Crécy	Soupe de tomates	Velouté de légumes	Soupe de légumes
ENTREE	-	Coleslaw BIO et éclats d'amandes 	Concombre BIO bulgare 	Haricots verts BIO et de fromage 	Salade nantaise
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Rôti de dinde à la provençale	Omelette BIO aux patates douces BIO 	Sauté de porc à l'ananas*	Filet de poisson FRAIS sauce petits légumes	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	Mélange de céréales méditerranéennes <i>pour tous</i>	Pois gourmands	Carottes vichy BIO <i>pour tous</i> 	Gratin de brocolis BIO 	Purée BIO 
PLAT ALTERNATIF	Sauce veggie	-	Galette de pois chiches sauce ananas	-	Axoa végé
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Yaourt sucré BIO 	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Fruit de saison BIO 
GOÛTER	-	-	Pain BIO 	-	-
	-	-	Confiture	-	-



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. »

