

DU 15 AU 19 AVRIL 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 15-avr	Mardi 16-avr	Mercredi 17-avr	Jeudi 18-avr	Vendredi 19-avr
POTAGE	Potage cressonnière	Soupe de poisson	Crème Dubarry	Velouté Saint Germain	Velouté de légumes
ENTREE	-	Salade verte BIO, croustons et dés de fromage	Taboulé et crudités BIO	Salade composé BIO et éclats de noix	Radis beurre
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Aiguillettes Fish and chips sauce tartare	Rôti de bœuf (froid)	Emincé de veau aux pruneaux	Alter pour tous	Cuisse de poulet rôti BIO
ACCOMPAGNEMENT	Duo de salades (haricots verts et tomates)	Fondue de poireaux BIO	Julienne de légumes	Parmentier végétarien BIO	Pâtes
PLAT ALTERNATIF	-	Lasagnes poireaux BIO et ricotta	Finger aux trois graines sauce BBQ	-	Gratin de pâtes aux légumes BIO
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	-	-
DESSERT	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO aux fruits aromatisé	Fromage blanc vanillé BIO
GOÛTER	Lait BIO	Pain BIO	Brioche	Pain BIO	Compote BIO
	Biscuit	Barre de chocolat	Miel	Confiture	Biscuits



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. »

