

DU 22 AU 26 AVRIL 2019

Pâques















Lundi
22-avr

Mardi
23-avr

Mercredi
24-avr

Jeudi
25-avr

Vendredi
26-avr

	Lundi 22-avr	Mardi 23-avr	Mercredi 24-avr	Jeudi 25-avr	Vendredi 26-avr
POTAGE	-	Tourin à la tomate	Potage à l'oseille	Minestrone	Potage Esaü
ENTREE	-	Betteraves et dés de fromage	Guacamole maison et ses chips triangle	Rillettes de maquereaux	Salade composé BIO 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	-	Filet de poisson FRAIS sauce oseille	Emincé de bœuf aux oignons	Alter pour tous	Sauté de poulet sauce échalotes
ACCOMPAGNEMENT	-	Epinards BIO 	Gratin dauphinois BIO  <i>pour tous</i>	Gratin de gnocchis et courgettes BIO 	Tian de légumes <i>pour tous</i>
PLAT ALTERNATIF	-	-	Boulettes de soja sauce forestière	-	Omelette au fromage
FROMAGE	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	-	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc BIO et brisures de cookies 
GOÛTER	-	Pain BIO 	Lait BIO 	Pain BIO 	Fruit de saison BIO 
	-	Pâte à tartiner BIO 	Céréales	Miel 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. »

