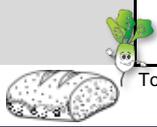


DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 29-avr	Mardi 30-avr	Mercredi 01-mai	Jeudi 02-mai	Vendredi 03-mai	
POTAGE	Tourin à la tomate	Velouté Saint Germain	-	Soupe à l'oignon	Velouté de légumes	
ENTREE	Haricots verts BIO dés de mimolette	Salade de tomates BIO	Férié	Perles de blé, crudités BIO et surimi	Salade composé BIO	
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-	
PLAT DU JOUR	Poisson meunière	Saucisse *		Alter pour tous	Sauté de bœuf à la marocaine	
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou-fleur	Purée BIO <i>pour tous</i>		Gratin de gnocchis et courgettes BIO	Riz blanc BIO <i>pour tous</i>	
PLAT ALTERNATIF	-	Nuggets de blé		Salade verte BIO	Chili sin carne BIO	
FROMAGE	-	Fromage du jour		Fromage du jour	-	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Pâtisserie		Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé BIO	
GOÛTER	-	-		-	-	-
	-	-		-	-	-



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. »

