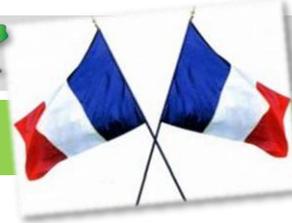


DU 06 AU 10 MAI 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 06-mai	Mardi 07-mai	Mercredi 08-mai	Jeudi 09-mai	Vendredi 10-mai
POTAGE	Potage taillé	Soupe de tomates	-	Velouté de champignons	Soupe de légumes
ENTREE	Pamplemousse BIO 	Coleslaw BIO éclats de noisettes 	Férié	Taboulé et ses crudités BIO 	Concombre BIO au boursin 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce curry	Cuisse de poulet BIO rôti 	-	Omelette BIO au fromage 	Rôti de porc * au jus
ACCOMPAGNEMENT	Semoule BIO 	Fondue de poireaux BIO à la crème <i>pour tous</i> 		Ratatouille	Pâtes <i>pour tous</i>
PLAT ALTERNATIF	-	Fingers aux 3 graines sauce BBQ	-	-	Sauce aux 2 saumons
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	-	Fromage blanc sucré BIO 
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Yaourt BIO de La Ferme des Jarouilles 	-	Petit suisse	Et Ses fraises fraîches
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. »

