

DU 13 AU 17 MAI 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 13-mai	Mardi 14-mai	Mercredi 15-mai	Jeudi 16-mai	Vendredi 17-mai
POTAGE	Minestrone	Potage Parisien	Tourin à la tomate	Crème Dubarry	Velouté de légumes
ENTREE	Radis BIO crème ciboulette	Salade verte BIO et ses croûtons	Céleri BIO façon rémoulade	Crêpe jambon * fromage	Melon BIO
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	Crêpe au fromage	-
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet sauce Normande	Paupiette de veau	Omelette aux pommes de terre BIO	Filet de poisson citronné	Alter pour tous
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa gourmand <i>pour tous</i>	Jardinière de légumes	Haricots verts BIO extra-fins	Purée de légumes BIO	Lasagnes
PLAT ALTERNATIF	Flan de légumes BIO	Paupiette de saumon	-	-	épinards Ricotta
FROMAGE	-	Fromage du jour	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	Yaourt nature sucré BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais BIO	Fromage blanc BIO et confiture
GOÛTER	-	-	Pâtisserie maison	-	-
	-	-	-	-	-



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. »

