














# DU 20 AU 24 MAI 2019

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 20-mai	Mardi 21-mai	Mercredi 22-mai	Jeudi 23-mai	Vendredi 24-mai
POTAGE	Tourin à l'ail	Potage à l'indienne	Soupe de poisson	Velouté de courgettes	Soupe de légumes
ENTREE	Rillette de saumon	Melon BIO 	Haricots verts BIO et dés de gouda	Carottes râpées BIO 	salade composées (concombres, maïs, tomates BIO) 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde sauce moutarde	Brandade de morue	Croque Monsieur	<b>Alter pour tous</b>	Rôti de bœuf BIO (ketchup) 
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois BIO et carottes BIO <i>pour tous</i> 	Salade iceberg en lanière	Salade de tomates au basilic	Gratin de pomme de terre BIO 	Curry de légumes <i>pour tous</i>
PLAT ALTERNATIF	Boulettes de soja BIO sauce tomate	-	Croque végété maison	saumon fumé et aneth	Riz blanc BIO, haricots rouges 
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	Fromage du jour	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Yaourt de brebis BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Pâtisserie
GOÛTER	-	-	Pain BIO 	-	-
	-	-	Pâte à tartiner BIO 	-	-



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. »

