

DU 27 AU 31 MAI 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 27-mai	Mardi 28-mai	Mercredi 29-mai	Jeudi 30-mai	Vendredi 31-mai
POTAGE	Potage crecy	crème de cresson	Soupe aux pois	FERIE	Gaspacho de tomates
ENTREE	Tomates cerises BIO 	salade composée (Duo endive BIO et salade, thon, maïs) 	salade de lentilles et crudités BIO 		Betteraves vinaigrettes
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-		-
PLAT DU JOUR	Alter pour tous	Filet de poisson sauce beurre blanc	Cordon bleu de dinde		Rôti de porc *
ACCOMPAGNEMENT	Hachis végétarien BIO	Riz parfumé	Pommes de terre sautées		Salade de pâtes et crudités <i>pour tous</i>
PLAT ALTERNATIF	-	-	Croc fromage		Œuf dur BIO 
FROMAGE	Fromage du jour	Fromage du jour	-		Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Petit suisse		Crème café
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. »

