

# DU 03 AU 07 juin 2019

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 03-juin	Mardi 04-juin	Mercredi 05-juin	Jeudi 06-juin	Vendredi 07-juin
POTAGE	Bouillon vermicelles	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons	Soupe minestrone	Soupe de légumes
ENTREE	Radis et beurre	Salade BIO à la grecque	Panier de tomates cerises	Betteraves et dés de cheddar	Mélange salade verte BIO maïs, tomate
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet à l'échalote	Omelette BIO aux pommes de terre	Rôti de porc* BBC au jus	Filet de poisson frais sauce beurre blanc	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes <u>pour tous</u>	Salade verte BIO vinaigrette	Haricots verts BIO persillés <u>pour tous</u>	Purée de pommes de terre BIO maison	Ratatouille <u>pour tous</u>
PLAT ALTERNATIF	Sauce veggie BIO	-	Galette de quinoa sauce tomate	-	Axoa végétarien
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	-	Fromage du jour
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO nature	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison BIO	Pâtisserie maison
GOÛTER	-	-	Compote BIO	-	-
	-	-	Biscuit	-	-



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. »

