













DU 10 AU 14 juin 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 10-juin	Mardi 11-juin	Mercredi 12-juin	Jeudi 13-juin	Vendredi 14-juin
POTAGE		Velouté de courgettes BIO 	Tourin à l'ail	Soupe de poisson	Velouté de légumes
ENTREE		Salade iceberg et croustons	Salade de perles de blé et crudités BIO 	Concombre BIO à la menthe fraîche 	Melon BIO 
ENTREE ALTERNATIVE		-	-	-	-
PLAT DU JOUR		Alter pour tous	Paupiette de veau sauce forestière	Cuisse de poulet rôti	<i>Fête de la morue</i>
ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carné BIO 	Gnocchis sardes <u>pour tous</u>	Courgettes BIO gratuites 	Brandade de morue
PLAT ALTERNATIF		Riz blanc BIO 	Paupiette de saumon sauce citron	Omelette au fromage	Salade verte
FROMAGE		Fromage du jour	Fromage blanc	-	-
DESSERT		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé framboise BIO 	Fromage blanc BIO et miel 
GOÛTER		-	Pain BIO 	-	-
		-	Barre de chocolat	-	-



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. »

