

DU 17 AU 21 juin 2019

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 17-juin	Mardi 18-juin	Mercredi 19-juin	Jeudi 20-juin	Vendredi 21-juin
POTAGE	Gaspacho tomate	Tourin à l'ail	Potage à l'indienne	Crème Dubarry	Soupe de légumes
ENTREE	Carottes râpées	Salade verte BIO aux pétales de parmesan	Salade de tomates et mozzarella	Rillette de saumon	Salade aux 3 melons BIO
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Raviolis aux légumes	Filet de poisson sauce tomate	Rôti de bœuf (froid) BIO	Alter pour tous	Sauté de dinde BBC à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Fromage râpé	Purée de panais BIO	Lentilles BIO façon Cilaos	Lasagne courgettes ricotta	Carottes en rondelles pour tous
PLAT ALTERNATIF	-	-	Potée de lentilles BIO	Salade verte BIO	Boulettes de pois chiches sauce tex mex
FROMAGE	Fromage du jour	-	-	Fromage du jour	-
DESSERT	Fruit de saison BIO	Fromage blanc à la fraise BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Riz au lait BIO maison
GOÛTER	-	-	Yaourt nature 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. »

