

# DU 24 AU 28 juin 2019

## Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 24-juin	Mardi 25-juin	Mercredi 26-juin	Jeudi 27-juin	Vendredi 28-juin
POTAGE	Bouillon vermicelles	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons	Soupe minestrone	Velouté de légumes
ENTREE	Salade de betteraves	Pastèque BIO 	Melon BIO 	Salade de lentilles BIO 	Salade BIO (mâche, tomates et thon) 
ENTREE ALTERNATIVE	-	-	-	-	-
PLAT DU JOUR	Saucisse de porc*	<b>Alter pour tous</b>	Rôti de dinde BBC sauce provençale 	Filet de poisson frais sauce bordelaise	Emincé de bœuf sauce BBQ
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes <u>pour tous</u>	Hachis végétarien BIO 	semoule <u>pour tous</u>	Flan de courgettes BIO 	Riz parfumé
PLAT ALTERNATIF	Fingers aux 3 graines	-	Sauce veggie	Flan de courgettes BIO alternatif 	Risotto aux crevettes
FROMAGE	Fromage du jour	-	Fromage du jour	Fromage du jour	-
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Glace vanille	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Gourde au chocolat
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. »

