

DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023

SCOLAIRES

Les Saveurs de l'Outre Mer

Allergènes pouvant être présents :

1 : Gluten, 2 : Crustacés, 3 : Œuf, 4 : Poisson, 5 : Arachide, 6 : Soja, 7 : Lait, 8 : Fruits à coque, 9 : Céleri, 10 : Moutarde, 11 : Sésame, 12 : Sulfites, 13 : Lupin, 14 : Mollusques

SEMAINE DU GOUT

Lundi
16-oct

Mardi
17-oct

Mercredi
18-oct

Jeudi
19-oct

Vendredi
20-oct

Les MENUS des RESTAURANTS

| | Lundi 16-oct | Mardi 17-oct | Mercredi 18-oct | Jeudi 19-oct | Vendredi 20-oct |
|--------------------|--|--|---|--|---|
| ENTREE | Salade créole BIO ⁷ ₁₀ ₁₂ | Perles créoles BIO ¹ ₁₀ ₁₂ | Salade madras BIO vinaigrette au curry ¹ ₁₀ ₁₂ | Accras de morue sur lit de salade verte BIO vinaigrette ¹ ₃ ₇ ₁₀ ₁₂ | Salade des îles BIO ² ₄ ₁₀ ₁₂ |
| ENTREE ALTERNATIVE | | | | Boulettes de lentilles vertes sur lit de salade verte BIO vinaigrette ¹ ₃ ₇ ₁₀ ₁₂ | Salade des îles végé BIO ⁷ ₁₀ ₁₂ |
| PLAT DU JOUR | Rouguail saucisses* ¹⁰ | Filet de poisson Tahitien FRAIS sauce Vanille ⁴ ₇ | Le Zembrocal végétal BIO ⁶ ₁₀ | Colombo de poulet ¹⁰ | Pavé de morue à la Miqueloni sauce sirop d'érable ⁴ ₇ |
| PLAT ALTERNATIF | Rouguail saucisses végé BIO ¹⁰ | Feuilleté des îles BIO ¹ ₃ ₆ ₇ | | Dalh de lentilles corail BIO ¹⁰ | Nuggets végé sauce sirop d'érable ¹ ₃ ₆ ₇ |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz blanc BIO pour tous | Purée de patates douces BIO pour tous ⁷ | | Semoule BIO pour tous ¹ | Purée de pommes de terre BIO pour tous ⁷ |
| FROMAGE | | | Fromage du jour ⁷ | | |
| DESSERT | Banane | Fromage blanc nature BIO et son sirop d'érable ⁷ | Gateau caramélisé à l'Ananas ¹ ₃ ₇ | Yaourt aromatisé BIO / ⁷ ₁₀ ₁₂ mangue,passion, coco, ananas | Flan coco ⁷ |
| GOÛTER | | | Fromage blanc BIO sucre de canne ⁷ | | |
| | | | Fruit de saison BIO | | |

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 33039.013 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 selon le numéro inscrit à droite du plat et sa légende présentée plus haut ou 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. »

