

MENU BIO DES STRUCTURES PETITE ENFANCE DU 01 AU 05 AVRIL 2024



Menu élaboré en collaboration avec Lucie ROBIN, diététicienne-nutritionniste.

CUISINE CENTRALE DE BEGLES
Rue Charles Lamoureux 33130 BEGLES



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 coque, 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 (9h30 / 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 Petite Enfance. »

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

	MENU 1 5 à 12 mois		MENU 2 12 à 18 mois		MENU 3 18 à 36 mois	
LUNDI						
MARDI	Veau nature Filet de poisson vapeur Purée pomme de terre Purée de carottes Purée de butternut Compote maison Petit Gâteau BIO Yaourt nature BIO	2 4 14 1 3 7 7	Axoa de veau Axoa végété Poêlée de champignons Pennes Fromage du Jour BIO Compote maison Fruit de saison BIO Petit Gâteau BIO Yaourt sucré BIO	6 1 7 1 3 7 7	Rillettes de maquereau maison Axoa de veau Axoa végété Poêlée de champignons Pennes Fromage du Jour BIO Compote maison Fruit de saison BIO Petit Gâteau BIO Yaourt sucré BIO	2 4 7 14 6 1 7 1 3 7 7
MERCREDI	Filet de poisson vapeur Purée pomme de terre Purée de carottes Purée de brocolis Compote maison Fromage blanc nature BIO Biscuit BIO	2 4 14 7 1 3 7	Filet de poisson sauce vanille Gratin de brocolis Falafels Fromage du Jour BIO Compote maison Banane BIO Barre de chocolat BIO Fromage blanc nature BIO	2 4 7 14 1 3 7 7 6 7	Salade antillaise (salade, fromage, ananas) Filet de poisson sauce vanille Gratin de brocolis Falafels Fromage du Jour BIO Compote maison Banane BIO Barre de chocolat BIO Fromage blanc nature BIO	7 10 12 2 4 7 14 1 3 7 7 6 7
MENU DE Pâques						
JEUDI	Poulet nature Filet de poisson vapeur Purée pomme de terre Purée de carottes Purée de haricots vert Compote maison Petit suisse nature Biscuits BIO	2 4 14 1 3 7 7 1 3 7	Vol au vent de poulet BIO Vol au vent végété Haricots vert BIO Fromage du Jour BIO Compote maison Fruit de saison BIO Carotte cake maison BIO Petit suisse nature	1 3 7 1 3 6 7 7 1 3 7 7 1 3 7	Tarte fine aux 2 fromages Vol au vent de poulet BIO Vol au vent végété Haricots vert BIO Fromage du Jour BIO Compote maison Fruit de saison BIO Carotte cake maison BIO Petit suisse nature	1 3 7 1 3 7 1 3 6 7 7 1 3 7 7 1 3 7
VENDREDI	Bœuf nature Filet de poisson vapeur Purée pomme de terre Purée de carottes Purée de céleri Compote maison Petit Gâteau BIO Yaourt nature	2 4 14 7 1 3 7 7	Sauté de bœuf sauce tomates Potée de lentilles Carottes rondelles Pommes de terre vapeur Fromage du Jour BIO Compote maison Fruit de saison BIO Petit Gâteau BIO Yaourt nature Confiture	7 10 11 7 1 3 7 7	Céleri façon rémoulade Sauté de bœuf sauce tomates Potée de lentilles Carottes rondelles Pommes de terre vapeur Fromage du Jour BIO Compote maison Fruit de saison BIO Petit Gâteau BIO Yaourt nature Confiture	7 10 12 7 1 3 7 7