

DU 21 AU 25 AVRIL 2025

SCOLAIRES

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

VACANCES

REPAS ITALIEN

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 21-avr	Mardi 22-avr	Mercredi 23-avr	Jeudi 24-avr	Vendredi 25-avr
ENTREE			Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage)	Salade de tomates BIO mozza/basilic	Salade composé de printemps BIO (carottes, maïs, fromage, fèves)
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR		Blanquette de poisson	Flan de papates douces BIO	Pizza jambon* champignons	Filet de dinde sauce Roquefort
PLAT ALTERNATIF		Dalh de lentilles corail BIO		Pizza seitan champignons	Gnocchis crémeux au roquefort
ACCOMPAGNEMENT		Riz blanc BIO	Haricots plats BIO		Gratin de chou-fleur BIO et béchamel
FROMAGE		Fromage six de savoie			Fromage kiri chevre
DESSERT		Orange BIO	Fromage blanc bio au miel bio	Tiramisu	Pomme BIO
GOÛTER		Yaourt aromatisé BIO	Pain BIO	Banane BIO	Pain BIO
		Biscuit galette céréales bretonne bio	Confiture BIO	Barre de chocolat BIO	Miel 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. »



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

