

DU 21 AU 25 AVRIL 2025

SENIORS

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

Les MENUS des RESTAURANTS

RESTAURANT
CROIZAT

PORTAGE
A DOMICILE

Lundi
21-avr

Mardi
22-avr.

Mardi
22-avr

Mercredi
23-avr.

Mercredi
23-avr

Jeudi
24-avr.

Jeudi
24-avr

Vendredi
25-avr.

Vendredi
25-avr

Lundi
28-avr.

POTAGE			Velouté de petit pois BIO	7 9	Velouté de champignons BIO	7 9	Potage à l'italienne BIO	1 9	Potage de légumes	7 9
ENTREE			Saucisson* et beurre	7	Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage)		Salade de tomates BIO mozza/basilic	7 10 12	Salade composé de printemps BIO (carottes, maïs, fromage, fèves)	7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE			Salade verte bio aux petales de parmesan	7 10 12	*		*		*	
PLAT DU JOUR			Blanquette de poisson	2 4 7 9 14	Foie de veau	1 3 7	Pizza jambon* champignons	7	Filet de dinde sauce Roquefort	
PLAT ALTERNATIF			Dalh de lentilles corail BIO		Flan de patates douces BIO	1 3 7	Pizza seitan champignons	1 7	Gnocchis crémeux au roquefort	1 7
ACCOMPAGNEMENT			Riz blanc BIO		Haricots plats BIO		Salade verte BIO	10 12	Gratin de chou-fleur BIO et béchamel	7
FROMAGE			Fromage six de savoie		Camembert	7	Fromage saint nectaire	7	Fromage kiri chevre	7
DESSERT			Orange BIO		Fromage blanc bio au miel bio		Tiramisu	1 3 7	Pomme 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



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. »

