

DU 28 AVRIL AU 2 MAI 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

JOUR FÉRIÉ

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 28-avr	Mardi 29-avr	Mercredi 30-avr	Jeudi 01-mai	Vendredi 02-mai
ENTREE		Taboulé de crudités BIO	Salade de carottes râpées BIO		
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Coquille de poisson gratiné	Omelette BIO aux pommes de terre BIO	Cuisse de poulet rôti BIO		
PLAT ALTERNATIF	Potée de lentilles BIO		Poêlée pois-chiches et champignons		
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc BIO	Salade batavia BIO	Haricots verts BIO persillés		
FROMAGE	Fromage emmental bio	Fromage kiri BIO	Petit suisse aromatisé BIO		
DESSERT	Banane BIO	Pomme BIO	Biscuit BIO palet breton		
GOÛTER	Yaourt aromatisé BIO	Lait BIO	Compote BIO		
	Boudoir BIO	Céréales BIO	Barre de chocolat 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

