DU 28 AVRIL AU 2 MAI 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	Lundi 28-avr		Mardi 29-avr		Mercredi 30-avr		Jeudi 01-mai		Vendredi 02-mai	
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 29-avr.		Mercredi 30-avr.		Jeudi 1-mai		Vendredi 2-mai		Lundi 5-mai	
POTAGE	Velouté crécy BIO	7 9	Velouté de cresson	7	Velouté Dubarry BIO	7 9			*	
ENTREE	Oeuf dur BIO mayonnaise	3 10 12	Taboulé de crudités BIO	1 10 12	Salade de carottes râpées BIO	10 12			Salade de crudites BIO	10 12
ENTREE ALTERNATIVE	*		*		*				*	
PLAT DU JOUR	Coquille de poisson gratiné	1 2 4 7 14	Omelette BIO aux pommes de terre BIO	3	Cuisse de poulet rôti BIO				Rôti de bœuf BIO	
PLAT ALTERNATIF	Potée de lentilles BIO		*		Poêlée pois-chiches et champignons	7 9			*	
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc BIO		Salade batavia BIO	10 12	Haricots verts BIO persillés				Salade piemontaise	3 10 12
FROMAGE	Fromage emmental bio	7	Fromage kiri BIO	7	Fromage roquefort	7			Camembert	7
DESSERT	Banane BIO		Pomme BIO		Patisserie tarte au citron	1 3 7			Pâtisserie Flan patissier	1 3 7

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. »