

DU 5 AU 9 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

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 05-mai	Mardi 06-mai	Mercredi 07-mai	Jeudi 08-mai	Vendredi 09-mai
ENTREE		Beignet de morue	Salade salsa BIO (salade, maïs, croutons)		Salade de betterve ; BIO
ENTREE ALTERNATIVE		Beignet de légumes			
PLAT DU JOUR	Omelette aux patates douces BIO	Morue sauce portugaise	Sauté de bœuf BIO à la tomate		Lasagnes courgettes ricotta BIO
PLAT ALTERNATIF		Oeufs brouillés bio a la portugaise	Haricots blancs BIO à la sauce tomates		
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Pommes de terre BIO vapeur	Polenta		
FROMAGE	Fromage kiri BIO				Fromage comté
DESSERT	Coupelle de fruits BIO	Pâtisserie : pasteis de nata	Yaourt aromatisé BIO		Mousse au chocolat BIO
GOÛTER		Apéro : sirop de pêche à l'eau	Pain BIO		
			Confiture BIO d'abricot		

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

