

DU 5 AU 9 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

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 05-mai

Mardi 6-mai

Mardi 06-mai

Mercredi 7-mai

Mercredi 07-mai

Jeudi 8-mai

Jeudi 08-mai

Vendredi 9-mai

Vendredi 09-mai

Lundi 12-mai

POTAGE	Potage parisien BIO	9	Velouté de courgettes BIO	7 9	Velouté de potiron BIO	7 9		Velouté de petit pois BIO	7 9
ENTREE	Salade d'endives BIO vinaigrette	10 12	Beignet de morue	12 3 4 7 1 4	Salade salsa BIO (salade, maïs, poivrons)	10 12		Salade de betteraves BIO	10 12
ENTREE ALTERNATIVE	*		Beignet de légumes	13 7	*			*	
PLAT DU JOUR	Omelette aux patates douces BIO	3 7	Morue sauce portugaise	1 4 3 4 7 1 4	Sauté de bœuf BIO à la tomate	9		Jambon blanc plat principal	13 7
PLAT ALTERNATIF	*		Oeufs brouillés bio a la portugaise	3 7 9	Haricots blancs BIO à la sauce tomates	9		Lasagnes courgettes ricotta BIO	13 7
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO_		Pommes de terre BIO vapeur	7	Polenta	3 7		Courgettes sautées bio	7
FROMAGE	Camembert	7	Tomme de brebis	7	Fromage roquefort	7		Fromage comté	7
DESSERT	Coupelle de fruits BIO		Pâtisserie : pasteis de nata	13 7	Yaourt aromatisé BIO	7		Mousse au 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. »

