

DU 12 AU 16 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 12-mai	Mardi 13-mai	Mercredi 14-mai	Jeudi 15-mai	Vendredi 16-mai
ENTREE		Salade César (salade, parmesan, olives vertes, croutons) 17, 10, 12	Salade à la Grecque d'été BIO (concombres, tomates, feta, olives noires) 7, 10, 12	Melon BIO 10	Salade de tomate BIO 10, 12
ENTREE ALTERNATIVE		Maternelles : salade verte et parmesan 7, 10, 12	Maternelles : concombres vinaigrette 10, 12		
PLAT DU JOUR	Cubes de jambon*	Arancini BIO (ratatouille, lentilles) 9	Sauté de porc* au curry 9	omelette BIO au fromage BIO 3, 7	Filet de poisson sauce pesto 2, 4, 14
PLAT ALTERNATIF	Cubes de feta 7		Curry de légumes verts (courgettes et fèves) BIO 9		Gnocchis crémeux BIO sauce pesto 1, 7, 9
ACCOMPAGNEMENT	Salade de pâtes BIO et crudités BIO 1, 10, 12	Purée de patate douce BIO 7	Riz blanc BIO 7	Gratin de courgettes, bechamel BIO 7	Jardinière de légumes BIO (haricots verts, carottes, petits pois) 7
FROMAGE			Fromage babybel BIO 7		Fromage saint nectaire BIO 7
DESSERT	Coupe de fruits BIO et biscuits BIO 1, 3, 7	Yaourt nature BIO de la ferme des Jarouilles et sirop d'agaves BIO 7	Salade de fruits BIO (pommes, bananes, framboises) 7	Moelleux au chocolat BIO 7	Kiwi BIO 10
GOÛTER			Pain BIO 1		
			Barre de chocolat BIO 6		

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

