

DU 12 AU 16 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 12-mai

Mardi 13-mai

Mercredi 14-mai

Jeudi 15-mai

Vendredi 16-mai

|                    | Mardi 13-mai                                | Mercredi 14-mai  | Jeudi 15-mai   | Vendredi 16-mai                   | Lundi 19-mai  |
|--------------------|---|--|--|-----------------------------------|---|
| POTAGE             | Gaspacho de tomates BIO 7 9                 | Velouté Dubarry BIO 7 9  | Velouté de champignons BIO 7 9   | Velouté Crécy BIO 7 9             | Soupe de légumes BIO 9  |
| ENTREE             | Pastèque                                    | Salade César PA (salade, parmesan, olives vertes, poivrons) 7 10 12  | Salade à la Grecque d'été BIO (concombres, tomates, feta, olives noires) 7 10 12 | Melon BIO                         | Salade de tomate BIO 10 12  |
| ENTREE ALTERNATIVE | *   | *  | *  | *                                 | *   |
| PLAT DU JOUR       | Cubes de jambon*                            | Escalope de veau à la provençal 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                             | Arancini BIO (ratatouille, lentilles) 9                              | 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  | Gratin de courgettes bechamel BIO | Jardinière de légumes BIO (haricots verts, carottes, petits pois) |
| FROMAGE            | Camembert 7                                 | Bûche de chèvre 7  | Fromage babybel BIO 7  | Fromage boursin aux noix 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)                               | Moelleux au chocolat BIO          | Kiwi 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. »

