

DU 19 AU 23 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
19-mai

Mardi
20-mai

Mercredi
21-mai

Jeudi
22-mai

Vendredi
23-mai

	Lundi 19-mai	Mardi 20-mai	Mercredi 21-mai	Jeudi 22-mai	Vendredi 23-mai
ENTREE	Radis beurre 7	Salade composée d'été BIO 7, 10, 12	Salade verte BIO vinaigrette + topping 1, 10, 12	Œuf dur BIO et mayonnaise 3, 10, 12	Salade de tomate BIO 10, 12
ENTREE ALTERNATIVE		Maternelles : concombres BIO vinaigrette 10, 12			
PLAT DU JOUR	Bolognaise de bœuf GEG 9	Sauté de poulet BIO sauce moutarde 7, 10	Rougail saucisse 9	Curry de légumes verts (courgettes et fèves) BIO 9	Filet de poisson frais sauce beurre blanc 2, 4, 14
PLAT ALTERNATIF	Bolognaise végé BIO 6, 9	Sauté de seitan BIO sauce moutarde 1, 7, 10	Rougail saucisse végé 9		Haricots blancs basquaise 1, 7, 9
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO 1	Haricots plats BIO 1	Riz blanc BIO 1	Quinoa BIO 7	Pomme de terre vapeur BIO 7
FROMAGE	Fromage râpé 7			Fromage gouda BIO 7	
DESSERT	Pomme BIO 7	Yaourt aromatisé BIO 7	Crème dessert à la vanille BIO 7	Banane BIO 7	Semoule au lait BIO 1
GOÛTER			Compote BIO 7		
			Biscuit galette de céréales BIO 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. »



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

