

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 26-mai	Mardi 27-mai	Mercredi 28-mai	Jeudi 29-mai	Vendredi 30-mai
ENTREE		Salade de lentilles et crudités BIO  10 12	Piemontaise végé 3 10 12		
ENTREE ALTERNATIVE	 Salade de maïs BIO				
PLAT DU JOUR	 Tajine de poulet BIO aux abricots 9	Quiche ronde aux 3 fromages 13 7	Filet de poisson frais sauce citron 24 7 14		
PLAT ALTERNATIF	 Tajine de légumes BIO aux abricots 9		Gnocchis crèmeux 13 7		
ACCOMPAGNEMENT	Semoule nature BIO  1	 Salade batavia BIO  10 12	Gratin de brocolis béchamel BIO  13 7		
FROMAGE	 Emmental BIO  7	 Fromage edam BIO  7			
DESSERT	 Banane BIO  7	 Coupelle de fruits BIO et biscuit BIO  1 37	Fromage blanc à la confiture fraise  7		
GOÛTER			 Compote coupelle pommes BIO  13 7		
			Biscuit boudoir BIO  13 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

