

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 26-mai

Mardi 27-mai

Mercredi 28-mai

Jeudi 29-mai

Vendredi 30-mai

	Mardi 27-mai	Mercredi 28-mai	Jeudi 29-mai	Vendredi 30-mai	Lundi 2-juin
POTAGE	Velouté de courgettes BIO	Soupe de legume et vermicelle	Veloute de tomate		
ENTREE	Sardine beurre 2025	Salade de lentilles et crudites bio	Piemontaise végé		Salade de crudites BIO
ENTREE ALTERNATIVE	*	*	*		
PLAT DU JOUR	Tajine de poulet bio aux abricots	Quiche ronde aux 3 fromages	Filet de poisson frais sauce citron		Rôti de bœuf BIO
PLAT ALTERNATIF	Tajine de legumes aux abricots bio 2017*	*	Gnocchis crèmeux		Oeuf dur BIO
ACCOMPAGNEMENT	Semoule nature BIO	Salade batavia bio	Gratin de brocolis bechamel bio		Salade de pommes de terre
FROMAGE	Fromage emmental	Fromage edam BIO	Fromage roquefort		Camembert
DESSERT	Banane BIO	Coupelle de fruits BIO et biscuit BIO	Fromage blanc à la confiture fraise		Pâtisserie Flan patissier



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. »

