

DU 07 AU 11 JUILLET 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

VACANCES

REPAS FROID

	Lundi 07-juil	Mardi 08-juil	Mercredi 09-juil	Jeudi 10-juil	Vendredi 11-juil
ENTREE	Gaspacho de tomates BIO ⁹	Pastèque BIO	Salade salsa BIO (salade, maïs, croutons) ^{1, 10, 12}	Salade de concombre bulgare BIO	Melon BIO
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce escabèche ^{1, 2, 4, 12}	Brochette de poulet à l'oriental ⁹	Moussaka végété BIO ^{6, 7}	Œuf dur BIO sauce tartare ³	Sauté de boeuf BIO à la tomate ⁹
PLAT ALTERNATIF		Big pomme de terre farcie BIO ⁶			Haricots rouges à la mexicaine BIO ^{6, 9}
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille BIO	Haricots verts BIO persillés	Riz blanc BIO	Taboulé BIO et crudités BIO ^{1, 10, 12}	Pomme de terre vapeur BIO
FROMAGE	Fromage comté ⁷		Lait suisse BIO aromatisé ⁷	Fromage Saint-paulin ⁷	
DESSERT	Crème vanille BIO ⁷	Fromage blanc nature BIO sirop d'agave BIO ⁷	Abricot BIO	Gâteau de semoule BIO ^{1, 7}	Yaourt nature BIO et confiture abricots BIO ⁷
GOÛTER	Banane BIO	Lait BIO et céréales BIO ^{1, 7}	Brioche tressée ^{1, 3, 7}	Compote BIO	Pain BIO ¹
	Barre de chocolat BIO ⁶		Confiture fraises BIO	Biscuit galette céréales bretonne BIO ^{1, 3, 7}	Pâte à tartiner BIO ^{6, 7, 8}



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 BEGLÉS
 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

