

DU 07 AU 11 JUILLET 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	REPAS FROID							
	Lundi 07-juil	Mardi 08-juil	Mardi 08-juil	Mercredi 09-juil	Jeudi 10-juil	Vendredi 11-juil	Vendredi 11-juil	Lundi 14-juil.
PORTAGE A DOMICILE		Mardi 8-juil.	Mardi 8-juil.	Mardi 8-juil.	Mardi 8-juil.	Mardi 8-juil.	Mardi 8-juil.	Mardi 8-juil.
POTAGE	Gaspacho de tomes BIO	Velouté de courgettes BIO	Velouté de tomates	Potage à l'italienne BIO	Potage taillé aux légumes BIO			
ENTREE	Sardines à l'huile	Pastèque BIO	Salade salsa BIO (salade, maïs, croutons)	Salade de concombre bulgare BIO	Melon BIO			
ENTREE ALTERNATIVE	Salade de maïs BIO	*	*	*	*			
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce escabèche	Brochette de poulet à l'oriental	Paupiette de veau sauce forestier	Œuf dur BIO sauce tartare	Sauté de boeuf BIO à la tomate			
PLAT ALTERNATIF	*	Big pomme de terre farcie BIO	Moussaka végété BIO	Gnocchis au parmesan	Haricots rouges à la mexicaine BIO			
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille BIO	Haricots verts BIO persillés	Riz blanc BIO	Taboulé BIO et crudités BIO	Pomme de terre vapeur BIO			
FROMAGE	Fromage comté	Fromage camembert	Fromage roquefort	Fromage Saint-paulin	Fromage buchette chèvre			
DESSERT	Crème vanille BIO	Pâtisserie : tarte au citron	Abricot BIO	Gâteau de semoule BIO	Yaourt nature BIO et confiture abricots 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. »

