## **DU 14 AU 18 JUILLET 2025**

**VACANCES** 

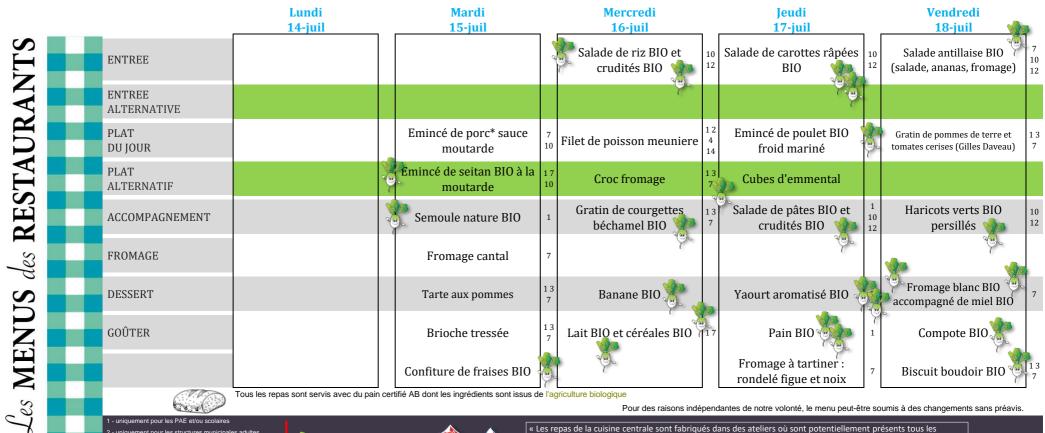
## **SCOLAIRES**

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

## **REPAS FROID**



2 - uniquement pour les structures municipales adultes

lenu élaboré en collaboration avec Lucie ROBIN- Diététicienne Nutritionniste

Cuisine Centrale de Bègles

Rue Charles Lamoureux 33130 REGLES

N° d'Agrément: FR 33039.013 CE

FERIÉ

Un ou plusieurs ingrédients



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 Européénne à destination des écoles