

DU 14 AU 18 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

VACANCES

FERIÉ

Lundi
14-juil

Mardi
15-juil

Mercredi
16-juil

REPAS FROID

Jeudi
17-juil

Vendredi
18-juil

Les MENUS des RESTAURANTS

ENTREE				 Salade de riz BIO et crudités BIO 	10 12	Salade de carottes râpées BIO 	10 12	Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage) 	7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE									
PLAT DU JOUR				Emincé de porc* sauce moutarde	7 10	Filet de poisson meuniere	12 4 14	Emincé de poulet BIO froid mariné 	13 7
PLAT ALTERNATIF				Emincé de seitan BIO à la moutarde	17 10	Croc fromage	13 7	Cubes d'emmental	
ACCOMPAGNEMENT				Semoule nature BIO	1	Gratin de courgettes béchamel BIO 	13 7	Salade de pâtes BIO et crudités BIO 	1 10 12
FROMAGE				Fromage cantal	7				
DESSERT				Tarte aux pommes	13 7	Banane BIO 		Yaourt aromatisé BIO 	7
GOÛTER				Brioche tressée	13 7	Lait BIO et céréales BIO 	17	Pain BIO 	1
				Confiture de fraises BIO 				Fromage à tartiner : rondelé figue et noix 	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

