DU 14 AU 18 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	Lundi 14-juil	Mardi 15-juil		Mercredi 16-juil		Jeudi 17-juil		Vendredi 18-juil	
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 15-juil.	Mercredi 16-juil.		Jeudi 17-juil.		Vendredi 18-juil.		Lundi 21-juil.	
POTAGE		Velouté de cresson		Velouté de champignons BIO	7 9	Velouté de brocolis BIO	7 9	Potage taillé aux legumes BIO	
ENTREE		Salade d'endives BIO aux noix sauce balsamique	10 12	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	1 2 4 14	Emincé de poulet BIO froid mariné		Confit de canard	1 3 7
PLAT ALTERNATIF		Emincé de seitan BIO à la moutarde	1 7 10	Croc fromage	1 3 7	Cubes d'emmental	7	Gratin de pommes de terre et tomates cerises (Gilles Daveau)	1 3 7
ACCOMPAGNEMENT		Semoule nature BIO	1	Gratin de courgettes béchamel BIO	1 3 7	Salade de pâtes BIO et crudités BIO	1 10 12	Haricots verts BIO persillés	10 12
FROMAGE		Fromage cantal	7	Camembert	7	Fromage a tartiner : rondelé figue et noix	7	Fromage roquefort	7
DESSERT		Tarte aux pommes	1 3 7	Banane BIO		Yaourt aromatisé BIO	7	Fromage blanc BIO accompagné de miel BIO	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. »