

DU 21 AU 25 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

REPAS FROID

Lundi
21-juil

Mardi
22-juil

Mercredi
23-juil

Jeudi
24-juil

Vendredi
25-juil

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 21-juil	Mardi 22-juil	Mercredi 23-juil	Jeudi 24-juil	Vendredi 25-juil
ENTREE	Panier de tomates cerises BIO 	Salade de betteraves BIO sauce miel 	Houmous de lentilles BIO 	Pastèque BIO 	Radis beurre 
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Emincé de boeuf tex-mex BIO  9	Emincé de poulet BIO froid mariné 	Omelette BIO aux pommes de terre BIO  3	Curry de légumes verts (courgettes et fèves) BIO  7,9	Brandade de poisson purée BIO  17, 24, 14
PLAT ALTERNATIF	Haricots rouges à la mexicaine BIO  9	Œuf dur BIO sauce tarta  3			Poêlée de pois-chiches et champignons BIO  9
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes TORTIS 3 couleur BIO au beurre  17	Taboulé BIO et crudités BIO  1, 10, 12	Haricots verts BIO  7	Riz blanc BIO 	Purée de pommes de terre BIO  7
FROMAGE		Fromage Saint Paulin  7	Fromage babybel BIO  7		
DESSERT	Yaourt nature BIO de la ferme des Jarouilles et sucre BIO  7	Cerises BIO 	Melon BIO 	Tarte aux fraises	Coupelle cocktail de fruits
GOÛTER	Banane BIO  6	Lait BIO  7	Compote BIO 	Pain BIO  1	Brioche tressée  13, 7
	Barre de chocolat BIO  6	Céréales BIO  1	Biscuit mini cake BIO  1, 3, 7	Fromage Kiri  7	Confiture d'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. »



 **Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles**