

DU 21 AU 25 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

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 21-juil

Mardi 22-juil

Mercredi 23-juil

Jeudi 24-juil

Vendredi 25-juil

	Mardi 22-juil.	Mercredi 23-juil.	Jeudi 24-juil.	Vendredi 25-juil.	Lundi 28-juil.
POTAGE	Velouté de courgettes BIO 7 9	Velouté de champignons BIO 7 9	Velouté de tomates 9	Velouté de petit pois BIO 7 9	Potage taillé aux légumes BIO 9
ENTREE	Panier de tomates cerises BIO	Salade de betteraves BIO sauce miel 10 12	Houmous de lentilles BIO	Pastèque BIO	Radis beurre 7
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	Paupiette de veau sauce forestière 7 9	Brandade de poisson purée BIO 17 24 14
PLAT ALTERNATIF	Haricots rouges à la mexicaine BIO 9	Œuf dur BIO sauce tartare 3	*	Curry de légumes verts (courgettes et fèves) BIO 7 9	Poêlée de pois-chiches et champignons BIO 9
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes TORTIS 3 couleurs BIO au beurre 1 7	Taboulé BIO et crudités BIO 1 10 12	Haricots verts BIO_	Riz blanc BIO	Purée de pommes de terre BIO 7
FROMAGE	Camembert 7	Fromage Saint Paulin 7	Fromage babybel BIO 7	Fromage bresse bleu 7	Fromage buchette chèvre 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



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. »

