

DU 28 JUILLET AU 1er AOUT 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

REPAS FROID

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 28-juil	Mardi 29-juil	Mercredi 30-juil	Jeudi 31-juil	Vendredi 01-août
ENTREE		Gaspacho de tomates BIO 9	Tarte fine aux 2 fromages BIO maison 13 7	Melon BIO	Salade de tomate BIO basilic 10 12
ENTREE ALTERNATIVE		Tomates vinaigrette 10 12			
PLAT DU JOUR	Saucisse* 9	Lasagnes courgettes BIO et ricotta 13 7	Filet de poisson frais sauce vanille 24 7 14	Bœuf GEG façon bolognaise 9	Rillettes de sardines maison 24 7 14
PLAT ALTERNATIF	Saucisse veggie		Omelette BIO aux herbes 3		Billes de mozza 7
ACCOMPAGNEMENT	Chips		Ratatouille BIO 9	Coquillettes BIO 1	Pâtes BIO et crudités BIO 1 10 12
FROMAGE	Fromage gouda BIO 7	Fromage vache qui rit BIO 7		Fromage râpé 7	
DESSERT	Coupelle cocktail de fruits BIO	Abricot BIO	Mousse au chocolat 7	Yaourt aromatisé BIO 7	Flan parisien 13 7
GOÛTER	Pain BIO 1	Yaourt aromatisé BIO 7	Pain BIO 1	Nectarine BIO	Banane BIO
	Miel BIO	Galette Saint Michel BIO 13 7	Confiture de fraises BIO	Madeleine 13 7	Barre de chocolat BIO 6



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

