DU 28 JUILLET AU 1er AOUT 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 28-juil		Mardi 29-juil		Mercredi 30-juil		Jeudi 31-juil		Vendredi 01-août	
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 29-juil.		Mercredi 30-juil.		Jeudi 31-juil.		Vendredi 1-août		Lundi 4-août	
POTAGE	Velouté de courgettes BIO	7 9	Soupe de légumes et vermicelles	1 9	Velouté Crécy BIO	7 9	Velouté de tomates	9	Potage taillé aux légumes BIO	9
ENTREE	Pâté* en croûte et cornichon	1 9	Maquereaux à la moutarde	2 4 10 14	Tarte fine aux 2 fromages BIO maison	1 3 7	Melon BIO		Salade de tomate BIO basilic	10 12
ENTREE ALTERNATIVE	Salade de betteraves BIO	10 12	Tomates vinaigrette	10 12	*		*		*	
PLAT DU JOUR	Saucisse*	9	Boudin* noir	1 3 7	Filet de poisson frais sauce vanille	2 4 7 14	Bœuf GEG façon bolognaise	9	Rillettes de sardines maison	2 4 7 14
PLAT ALTERNATIF	Saucisse veggie		Lasagnes courgettes BIO et ricotta	1 3 7	Omelette BIO aux herbes	3	Bolognaise veggie	1 6 9	Billes de mozza	7
ACCOMPAGNEMENT	Chips		Poêlée de courgettes		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 roquefort	7	Fromage camenbert	7	Fromage brie	7
DESSERT	Coupelle cocktail de fruits BIO		Abricot BIO		Mousse au chocolat	7	Yaourt aromatisé BIO	7	Flan parisien	1 3 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. »