

DU 4 AU 8 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

VACANCES

REPAS FROID

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 04-août	Mardi 05-août	Mercredi 06-août	Jeudi 07-août	Vendredi 08-août
ENTREE	Salade de betteraves BIO sauce miel  10 12	Melon BIO	Salade de carottes râpées BIO  10 12	Salade à la Grecque BIO d'été (tomates, concombres, olives noires, feta)  7 10 12	Gaspacho de tomates BIO  9
ENTREE ALTERNATIVE				Maternelles : concombres vinaigrette BIO  10 12	
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet BIO à la provençale  9	Haricots rouges à la mexicaine BIO  19	Jambon* braisé sauce mère  79	Omelette BIO aux pommes de terre BIO  3	Rillettes de sardines maison  24 7 14
PLAT ALTERNATIF	Allumettes de seitan BIO à la provençale		Curry de légumes rouges (patates douces et pois chiches)		Billes de mozza  7
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes béchamel BIO  13 7	Riz blanc BIO	Coquillettes BIO au fromage  1	Haricots verts BIO_	Taboulé BIO et cruttés BIO  1 10 12
FROMAGE		Fromage emmental BIO  7		Fromage kiri BIO  7	
DESSERT	Yaourt nature BIO de la ferme des Jarouilles et sucre BIO  7	Beignet chocolat noisettes  13 68	Coupelle cocktail de fruits BIO	Fromage blanc nature BIO et confiture de fraises BIO	Brugnon BIO
GOÛTER	Compote BIO	Lait BIO  7	Banane BIO	Pain BIO  1	Yaourt aromatisé BIO  7
	Biscuit galette céréales BIO  13 7	Céréales BIO  1	Barre de chocolat BIO  6	Pâte à tartiner BIO  6	Boudoir BIO  13 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. »



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