

DU 4 AU 8 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 04-août	Mardi 05-août	Mercredi 06-août	Jeudi 07-août	Vendredi 08-août	Lundi 11-août
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 5-août	Mercredi 6-août	Jeudi 7-août	Vendredi 8-août		
POTAGE	Potage parisien BIO 9	Velouté de courgettes BIO 7,9	Soupe de légumes et vermicelles 1,9	Velouté Crécy BIO 7,9	Potage taillé aux légumes BIO 9	
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	Jambon* pays cornichon 12	
ENTREE ALTERNATIVE	*	*	*	*	Oeuf dur BIO et mayonnaise BIO 3,10,12	
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet BIO à la provençale 9	Escalope de veau à la crème 7	Jambon* braisé sauce madère 7,9	Omelette BIO aux pommes de terre BIO 3	Rillettes de sardines maison 2,4,7,14	
PLAT ALTERNATIF	Allumettes de seitan BIO à la provençale 1,9	Haricots rouges à la mexicaine BIO 1,9	Curry de légumes rouges (patates douces et pois chiches)	*	Billes de mozza 7	
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes béchamel BIO 1,3,7	Riz blanc BIO	Coquillettes BIO au fromage 1	Haricots verts BIO_	Taboulé BIO et cruttés BIO 1,10,12	
FROMAGE	Fromage roquefort 7	Fromage emmental BIO 7	Fromage camembert BIO 7	Fromage kiri BIO 7	Fromage edam BIO 7	
DESSERT	Yaourt nature BIO de la ferme des Jarouilles et sucre BIO 7	Beignet chocolat noisettes 1,3,6,8	Coupelle cocktail de fruits BIO	Fromage blanc nature BIO et confiture de fraises BIO 7	Brugnon 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. »

