

DU 11 AU 15 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

Lundi
11-août

Mardi
12-août

Mercredi
13-août

Jeudi
14-août

Vendredi
15-août

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 11-août	Mardi 12-août	Mercredi 13-août	Jeudi 14-août	Vendredi 15-août
ENTREE	Salade salsa BIO (salade, maïs, croustons) 1 10 12	Melon BIO	Salade de tomate BIO 10 12	Salade de concombre BIO à la crème 7 10 12	
ENTREE ALTERNATIVE	Maternelles : maïs nature				
PLAT DU JOUR	Filet de poisson frais sauce curry 2 4 7 9 14	Oeuf dur BIO et mayonnaise BIO 3 10 12	Lasagnes courgettes BIO et ricotta 1 3 7	Sauté de boeuf GEG à la tomate 9	
PLAT ALTERNATIF	Curry de légumes verts (courgettes et fèves) BIO 9			Axoa végété BIO	
ACCOMPAGNEMENT	Semoule nature BIO 1	Salade de pâtes BIO et crudités BIO 1 10 12		Riz blanc BIO 7	
FROMAGE	Fromage gouda BIO 7			Fromage edam BIO 7	
DESSERT	Abricots BIO	Coupelle cocktail de fruits BIO	Fromage blanc aromatisé BIO et biscuits BIO 1 3 7	Coupelle cocktail de fruits BIO	
GOÛTER	Lait BIO 7	Brioche tréssée 1 3 7	Banane BIO	Compote BIO	
	Céréales BIO 1	Miel BIO	Barre de chocolat BIO 6	Biscuit mini cake BIO 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'Agr 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

