

DU 11 AU 15 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

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 11-août

Mardi 12-août

Mercredi 13-août

Jeudi 14-août

Vendredi 15-août

	Mardi 12-août	Mercredi 13-août	Jeudi 14-août	Vendredi 15-août	Lundi 18-août
POTAGE	Soupe à l'oignon BIO gratinée 1 9	Velouté de petit pois BIO 7 9	Velouté de courgettes BIO 7 9	Potage taillé aux légumes BIO 9	
ENTREE	Salade salsa BIO PA (salade, maïs, poivrons) 10 12	Melon BIO	Salade de tomate BIO 10 12	Salade de concombre BIO à la crème 7 10 12	
ENTREE ALTERNATIVE	*	*	*	*	*
PLAT DU JOUR	Filet de poisson frais sauce curry 2 4 7 9 14	Oeuf dur BIO et mayonnaise BIO 3 10 12	Côte de porc* 1 3 7	Sauté de boeuf GEG à la tomate 9	
PLAT ALTERNATIF	Curry de légumes verts (courgettes et fèves) BIO 9	*	Lasagnes courgettes BIO et ricotta 1 3 7	Axoa végété BIO 1 9	
ACCOMPAGNEMENT	Semoule nature BIO 1	Salade de pâtes BIO et crudités BIO 1 10 12	Poêlée de courgettes BIO	Riz blanc BIO	
FROMAGE	Fromage gouda BIO 7	Fromage roquefort 7	Fromage saint nectaire 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	



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. »

