

DU 18 AU 22 AOÛT 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 18-août

Mardi 19-août

Mercredi 20-août

Jeudi 21-août

Vendredi 22-août

	Mardi 19-août	Mercredi 20-août	Jeudi 21-août	Vendredi 22-août	Lundi 25-août
POTAGE	Minestrone BIO 19	Veloute st germain BIO 79	Velouté de tomates 79	Velouté Dubarry BIO 79	Potage taillé aux légumes BIO 9
ENTREE	Maquereau a la moutarde 24, 10, 14	Pastèque BIO	Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage) 7, 10, 12	Salade composée d'été BIO (tomates, maïs, concombres, mozza) 7, 10, 12	Melon BIO
ENTREE ALTERNATIVE	Radis BIO et beurre 7	*	*	*	*
PLAT DU JOUR	Saucisses* de porc	Emincé de poulet froid	Omelette nature BIO 3	Sauté de dinde au jus	Filet de poisson meunière sauce Citron 12, 4, 14, 7
PLAT ALTERNATIF	Saucisse veggie 16	Feta 7	*	Moussaka végé BIO 16, 9	Fingers aux 3 graines sauce Ketchup BIO 13, 6, 10, 0
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles tomates BIO 9	Taboulé BIO et curdités BIO 1, 10, 12	Pomme de terre vapeur BIO 7	Riz blanc BIO	Ratatouille BIO maison
FROMAGE	Fromage bresse bleu 7	Fromage comté 7	Fromage à la coupe : Saint Paulin BIO 7	Camembert 7	Fromage chaussee aux moines BIO 7
DESSERT	Yaourt nature BIO et sirop agave BIO 7	Ile flottante 37	Cerises BIO	Fromage blanc natures BIO et oréo 7, 1, 6	Pêche 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 BEGLÉS
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. »

