

DU 18 AU 22 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
18-août

Mardi
19-août

Mercredi
20-août

Jeudi
21-août

Vendredi
22-août

Les MENUS des RESTAURANTS

ENTREE		Pastèque BIO	Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage)	Salade composée d'été BIO (tomates, maïs, concombres, mozza)	Melon BIO
ENTREE ALTERNATIVE				Maternelles : maïs naturel BIO	
PLAT DU JOUR	Saucisses* de porc	Emincé de poulet froid	Omelette nature BIO	Sauté de dinde au jus	Filet de poisson meunière sauce Citron
PLAT ALTERNATIF	Saucisse veggie	Feta		Moussaka végé BIO	Fingers aux 3 graines
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles tomates BIO	Taboulé BIO et curdité BIO	Pomme de terre vapeur BIO	Riz blanc BIO	Ratatouille BIO maison
FROMAGE			Fromage à la coupe : Saint Paulin BIO		Fromage chaussee aux moines BIO
DESSERT	Yaourt nature BIO et sirop agave BIO	Ile flottante	Cerises BIO	Fromage blanc naturel BIO et oréo	Pêche BIO
GOÛTER	Pain BIO	Banane BIO	Lait BIO	Pain BIO	Pain BIO
	Confiture de fraises BIO	Barre de chocolat BIO	Céréales BIO	Compote BIO	Fromage à tartiner : chanteneige

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