

DU 25 AU 29 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

Les MENUS des RESTAURANTS

Lundi
25-août

Mardi
26-août

Mercredi
27-août

Jeudi
28-août

Vendredi
29-août

	Lundi 25-août	Mardi 26-août	Mercredi 27-août	Jeudi 28-août	Vendredi 29-août
ENTREE		Pastèque BIO 	Salade de betteraves BIO sauce miel 	Salade de tomates BIO au pesto 	
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Piemontaise de jambon* 3 10 12	Quiche ronde aux 3 fromages 13 7	Brandade de morue 12 47 14	Tortillini lentilles vertes 13 7	
PLAT ALTERNATIF	Piemontaise végété 13 9 10 12		Nuggets de ble croustillant BIO 1		
ACCOMPAGNEMENT		Salade verte BIO 	Purée de pommes de terre BIO 		
FROMAGE	Fromage Gouda BIO 		Fromage babybel BIO 	Fromage Emmental BIO 	
DESSERT	Brugnon BIO et Biscuit BIO 	Yaourt brassé à la pêche BIO 	Banane BIO 	Coupelle de fruits BIO 	
GOÛTER	Compote BIO 	Pain BIO 	Lait BIO 	Pain BIO 	
	Barre de chocolat BIO 	Confiture abricots BIO 	Céréales BIO 	Pâte à tartiner 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. »



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

