

DU 25 AU 29 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 25-août

Mardi 26-août

Mercredi 27-août

Jeudi 28-août

Vendredi 29-août

	Mardi 26-août	Mercredi 27-août	Jeudi 28-août	Vendredi 29-août	Lundi 1-sept.
POTAGE	Velouté de courgettes 7 9	Soupe de légumes et vermicelles 1 9	Potage parisien BIO 9	Velouté Crécy BIO 7 9	Potage taillé 9
ENTREE	Sardines à l'huile 2 4 14	Pastèque BIO	Salade de betteraves BIO sauce miel 10 12	Salade de tomates BIO au pesto 10 12	Melon BIO
ENTREE ALTERNATIVE	Salade de maïs BIO 10 12	*	*	*	*
PLAT DU JOUR	Piemontaise de jambon* 3 10 12	Quiche ronde aux 3 fromages 13 7	Brandade de morue 12 4 7 14	Côte de porc* en sauce 7 9	Jambon* de pays
PLAT ALTERNATIF	Piemontaise végé 1 3 9 10 12	*	Nuggets de ble croustillant BIO 1	Tortellini lentilles vertes 1 3 7	Billes de mozza 7
ACCOMPAGNEMENT	*	Salade verte BIO 10 12	Salade verte BIO vinaigrette 10 12	Coquillettes BIO 1	Salade de perles de blé et crudités 1 10 12
FROMAGE	Fromage Gouda BIO 7	Fromage roquefort 7	Fromage babybel BIO 7	Fromage Emmental BIO 7	Fromage Edam BIO 7
DESSERT	Brugnon BIO et Biscuit BIO 1 3 7	Yaourt brassé à la pêche BIO 7	Banane BIO 7	Coupelle de fruits BIO 7	Pâtisserie : éclair au chocolat 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. »

