

DU 1<sup>er</sup> AU 5 SEPTEMBRE

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

**MENU RENTREE SCOLAIRES**

Les MENUS des RESTAURANTS

|                    | Lundi<br>01-sept                                                                                                  | Mardi<br>02-sept                                                                                                                | Mercredi<br>03-sept                                                                                                          | Jeudi<br>04-sept                                                                                                                         | Vendredi<br>05-sept                                                                                                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE             | Salade de tomates cerises BIO    | Melon BIO                                    | Salade salsa BIO (salade maïs, croutons)  | Salade perles de blé crudités BIO                     | Salade de concombre BIO à la menthe  |
| ENTREE ALTERNATIVE |                                                                                                                   |                                                                                                                                 | Maternelles : maïs BIO nature             | Maternelles : tomates vinaigrette BIO                 |                                                                                                                         |
| PLAT DU JOUR       | Pasagnes épinards ricotta BIO    | Haricots rouges à la mexicaine BIO           | Omelette BIO aux pommes de terre BIO      | Filet de poisson sauce beurre blanc                   | Axoa végété BIO                      |
| PLAT ALTERNATIF    |                                                                                                                   |                                                                                                                                 |                                                                                                                              |                                                                                                                                          |                                                                                                                         |
| ACCOMPAGNEMENT     |                                                                                                                   | Riz blanc BIO                                | Haricots verts BIO                        | Gratin de courgettes béchamel BIO                     | Semoule nature BIO                   |
| FROMAGE            | Fromage carre frais BIO          |                                                                                                                                 | Fromage babybel BIO                       |                                                                                                                                          | Fromage kiri BIO                     |
| DESSERT            | Coupelle cocktail de fruits BIO  | Yaourt sucré BIO de la ferme des Jarouilles  | Nectarine BIO                             | Fromage blanc BIO nature accompagné de sirop d'agave  | Beignet aux pommes                   |
| GOÛTER             |                                                                                                                   |                                                                                                                                 | Pain BIO                                  |                                                                                                                                          | Apéro sirop de grenadine                                                                                                |
|                    |                                                                                                                   |                                                                                                                                 | Pâte à tartiner BIO                     |                                                                                                                                          | Apéro chips                        |



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

