

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 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

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 08-sept	Mardi 09-sept	Mercredi 10-sept	Jeudi 11-sept	Vendredi 12-sept
ENTREE		Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage) 7 10 12	Houmous de pois cassés, pistaches et menthe BIO et gressins 1 8 9	Pastèque BIO	Salade coleslaw BIO 3 10 12
ENTREE ALTERNATIVE					Maternelle carottes râpées BIO vinaigrette 10 12
PLAT DU JOUR	Moussaka végé BIO 3 7 9	Filet de poisson sauce basquaise 7 9	Flan de courgettes et cheddar BIO 3 7	Sauté de poulet à la moutarde 10	Sauté de bœuf GEG aux oignons 9
PLAT ALTERNATIF		Gnocchis au pesto BIO 1 3 7		Sauté de seitan à la moutarde	Poêlée de pois-chiches et champignons 9
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc BIO	Ratatouille BIO	Coquillettes BIO 1	Semoule nature BIO 1	Haricots verts BIO persillés
FROMAGE	Fromage edam BIO 7				Fromage gouda BIO 7
DESSERT	Banane BIO et barre de chocolat BIO 6 8	Fromage blanc nature BIO et confiture d'abricots BIO 7	Salade de fruits BIO maison (pommes, bananes, raisins)	Yaourt YO BIO vanille 7	Prunes BIO
GOÛTER			Brioche IGP 1 3 7 Miel 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

