

DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 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	Lundi 08-sept	Mardi 09-sept	Mardi 09-sept	Mercredi 10-sept	Mercredi 10-sept	Jeudi 11-sept	Jeudi 11-sept	Vendredi 12-sept	Vendredi 12-sept	Lundi 15-sept
PORTAGE A DOMICILE										
POTAGE	Velouté de courgettes BIO 7 9	Potage parisien BIO 9	Potage parisien BIO 9	Velouté de tomates 9	Velouté de tomates 9	Velouté de champignons BIO 7 9	Velouté de champignons BIO 7 9	Potage de légumes BIO 9	Potage de légumes BIO 9	Potage de légumes BIO 9
ENTREE	Melon BIO	Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage) 7 10 12	Salade antillaise BIO (salade, ananas, fromage) 7 10 12	Houmous de pois casses, pistaches et menthe BIO et gressins 1 8 9	Houmous de pois casses, pistaches et menthe BIO et gressins 1 8 9	Pastèque BIO	Pastèque BIO	Salade coleslaw BIO 3 10 12	Salade coleslaw BIO 3 10 12	Salade coleslaw BIO 3 10 12
ENTREE ALTERNATIVE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PLAT DU JOUR	Foie de veau 3 7 9	Filet de poisson sauce basquaise 7 9	Filet de poisson sauce basquaise 7 9	Flan de courgettes et cheddar BIO 3 7	Flan de courgettes et cheddar BIO 3 7	Sauté de poulet à la moutarde 10	Sauté de poulet à la moutarde 10	Sauté de bœuf GEG aux oignons 9	Sauté de bœuf GEG aux oignons 9	Sauté de bœuf GEG aux oignons 9
PLAT ALTERNATIF	Moussaka végé BIO 3 7 9	Gnocchis au pesto BIO 1 3 7	Gnocchis au pesto BIO 1 3 7	*	*	Sauté de seitan à la moutarde 1 10	Sauté de seitan à la moutarde 1 10	Poêlée de pois-chiches et champignons 9	Poêlée de pois-chiches et champignons 9	Poêlée de pois-chiches et champignons 9
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc BIO	Ratatouille BIO	Ratatouille BIO	Coquillettes BIO 1	Coquillettes BIO 1	Semoule nature BIO 1	Semoule nature BIO 1	Haricots verts BIO persillés	Haricots verts BIO persillés	Haricots verts BIO persillés
FROMAGE	Fromage edam BIO 7	Fromage camembert BIO 7	Fromage camembert BIO 7	Fromage roquefort 7	Fromage roquefort 7	Bûche de chèvre 7	Bûche de chèvre 7	Fromage gouda BIO 7	Fromage gouda 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	Fromage blanc nature BIO et confiture d'abricots BIO 7	Salade de fruits BIO maison (pommes, bananes, raisins)	Salade de fruits BIO maison (pommes, bananes, raisins)	Yaourt YO BIO vanille 7	Yaourt YO BIO vanille 7	Prunes BIO	Prunes BIO	Prunes 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



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. »

