

DU 15 AU 19 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 15-sept	Mardi 16-sept	Mercredi 17-sept	Jeudi 18-sept	Vendredi 19-sept
ENTREE	Salade de betteraves BIO sauce vitalite	Salade César (salade, parmesan, olives vertes, croutons)	Melon BIO	Pastèque BIO	Salade de concombre BIO à la crème
ENTREE ALTERNATIVE		maternelles : salade verte BIO vinaigrette			
PLAT DU JOUR	Filet de poisson frais sauce escabèche	Dahl de lentilles blondes	Omelette BIO aux pommes de terre BIO	Rôti de dindonneau à l'ananas	Bœuf bolognaise GEG
PLAT ALTERNATIF	Haricots blancs basquaise BIO			Curry de pois chiche au lait de coco	Bolognaise veggie BIO
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis béchamel BIO	Riz blanc BIO	Haricots plats BIO	Purée de patate douce BIO	Pâtes coquillettes BIO à l'emmental*
FROMAGE			Fromage babybel BIO		
DESSERT	Fromage blanc nature BIO et confiture de fraises BIO	Banane BIO	Crème dessert à la vanille BIO	Semoule BIO au lait BIO	Raisin BIO
GOÛTER			Compote BIO		
			Biscuit petit beurre 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'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. »



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

