DU 15 AU 19 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 15-sept		Mardi 16-sept		Mercredi 17-sept		Jeudi 18-sept		Vendredi 19-sept	
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 16-sept.		Mercredi 17-sept.		Jeudi 18-sept.		Vendredi 19-sept.		Lundi 22-sept.	
POTAGE	Soupe de légumes et vermicelles	1 9	Velouté Crécy BIO	7 9	Potage à l'italienne BIO	1 9	Velouté Dubarry BIO	7 9	Velouté de légumes BIO	7 9
ENTREE	Salade de betteraves BIO sauce vitalite	10 12	Salade César (salade, parmesan, olives vertes, poivrons)	7 10 12	Melon BIO		Pastèque BIO		Salade de concombre BIO à la crème	7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE	*		*		*		*		*	
PLAT DU JOUR	Filet de poisson frais sauce escabèche	2 4 7 9 14	Côte de porc*	7 9	Omelette BIO aux pommes de terre BIO	3	Rôti de dindonneau à l'ananas	9	Bœuf bolognaise GEG	9
PLAT ALTERNATIF	Haricots blancs basquaise BIO	9	Dahl de lentilles blondes	7 9	*		Curry de pois chiche au lait de coco	7	Bolognaise veggie BIO	1 9
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis béchamel BIO	1 3 7	Riz blanc BIO		Haricots plats BIO		Purée de patate douce BIO	7	Pâtes coquillettes BIO à l'emmental*	1 7
FROMAGE	Fromage camembert BIO	7	Fromage roquefort	7	Fromage babybel BIO	7	Fromage gouda BIO	7	Fromage comté	7
DESSERT	Fromage blanc nature BIO et confiture de fraises BIO	7	Banane BIO		Crème dessert à la vanille BIO	7	Semoule BIO au lait BIO	1 7	Raisin 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. »