

DU 22 AU 26 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

REPAS TYPE LYONNAIS

Les MENUS des RESTAURANTS

	Lundi 22-sept	Mardi 23-sept	Mercredi 24-sept	Jeudi 25-sept	Vendredi 26-sept
ENTREE		Salade composée d'été BIO (tomates, maïs, concombres, mozza)	Pâté* en croûte et cornichon	Salade de tomate BIO basilic	Salade de carottes râpées BIO
ENTREE ALTERNATIVE		Salade de maïs BIO	Pâté cheddar et poireaux maison BIO		
PLAT DU JOUR	Saucisse* de porc	Filet de poisson frais sauce curry	Quenelles Lyonnaise BIO sauce tomate	Hachis parmentier BIO	Nuggets de poulet sauce tartare
PLAT ALTERNATIF	Saucisse veggie	Curry de légumes verts BIO (courgettes, fèves)		Parmentier carottes/lentilles et pdt BIO	Nuggets végétaux sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles tomatées BIO	Quinoa gourmand BIO	Riz blanc BIO		Haricots verts BIO persillés
FROMAGE	Fromage saint nectaire BIO		Fromage à la coupe : Reblochon	Fromage chaussée aux moines BIO	
DESSERT	Pomme BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre BIO	Tarte fraises rhubarbe	Banane BIO	Panacotta maison BIO coulis de fruits rouges
GOÛTER			Yaourt aromatisé BIO		
			Madeleine pépites chocolat 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

