

DU 22 AU 26 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

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 22-sept

Mardi 23-sept.

Mardi 23-sept

Mercredi 24-sept.

Mercredi 24-sept

REPAS TYPE LYONNAIS

Jeudi 25-sept

Vendredi 26-sept.

Vendredi 26-sept

Lundi 29-sept.

	Lundi 22-sept	Mardi 23-sept.	Mercredi 24-sept.	Jeudi 25-sept.	Vendredi 26-sept.	Lundi 29-sept.
POTAGE	Potage marocain	Velouté Crécy BIO	Velouté de petit pois BIO	Velouté de champignons BIO	Potage de légumes BIO	
ENTREE	Sardines à l'huile	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	Gaspacho de tomates BIO	*	Cake 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	Salade verte BIO vinaigrette	Haricots verts BIO persillés	
FROMAGE	Fromage saint nectaire BIO	Fromage Brie	Fromage à la coupe : Reblochon	Fromage chaussée aux moines BIO	Fromage camembert BIO	
DESSERT	Pomme BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre BIO	Tarte fraises rhubarbe	Banane BIO	Panacotta maison BIO coulis de fruits rouges	



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



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. »

