

DU 25 AU 29 MARS 2024

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
25-mars

Mardi
26-mars

Mercredi
27-mars

Jeudi
28-mars

Vendredi
29-mars

ENTREE		Concombre BIO à la crème  7 10 12	Tarte fine aux 2 fromages maison  13 7	Carottes râpées BIO  10 12	Salade composée BIO (tomate, maïs, concombre, fromage)  7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Filet de poisson meunière sauce Citron  14 4 7	Bœuf bolognaise BIO  9	Cuisse de poulet sauce Ketchup  9 12	Curry de légumes vert BIO (courgettes, fèves)  9	Omelette BIO aux pommes de terre BIO  3 7
PLAT ALTERNATIF	Croque fromage sauce Ketchup  13 7 9 12	Bolognaise végé BIO  6	Boulettes végé BIO (lentilles corail) sauce Ketchup  9 12		
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc BIO  7	Macaronis BIO  1	Petits-pois et carottes au cumin BIO  7	Semoule BIO  1	Haricots verts persillés BIO  7
FROMAGE	La p'tite tranche  7			Babybel  7	
DESSERT	Coupelle de fruits BIO  7	Yaourt Lactel BIO vanille  7	Fromage blanc BIO et confiture BIO  7	Fruit de saison BIO  7	Riz au lait maison  7
GOÛTER			Pain BIO  1		
			Fromage à tartiner  7		


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. »

