

DU 25 AU 29 MARS 2024

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 25-mars

Mardi 26-mars

Mercredi 27-mars

Jeudi 28-mars

Vendredi 29-mars

	Mardi 26-mars	Mercredi 27-mars	Jeudi 28-mars	Vendredi 29-mars	Lundi 1-avr.
POTAGE	Crème de cresson 7 9	Potage Esaü * 7 9	Tourin à l'ail 1 3 9	Potage taillé 9	Soupe de légumes 9
ENTREE	Salade d'endives BIO vinaigrette 10 12	Concombre BIO à la crème 7 10 12	Tarte fine aux 2 fromages maison 1 3 7	Carottes râpées BIO 10 12	Salade composé BIO (tomate, maïs, concombre, fromage) 7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Filet de poisson meunière sauce Citron 1 2 4 14 7	Bœuf bolognaise BIO 9	Cuisse de poulet sauce Ketchup 9 12	Pièce de bœuf sauce Bordelaise 9 9	Omelette BIO aux pommes de terre BIO 3 7
PLAT ALTERNATIF	Croque fromage sauce Ketchup 1 3 7 9 12	Bolognaise végété BIO 6	Boulettes végété BIO (lentilles corail) sauce Ketchup 9 12	Curry de légumes vert BIO (courgettes, fèves) 9	
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc BIO	Macaronis BIO 1	Petits-pois et carottes au cumin BIO	Frites 1	Haricots verts persillés BIO
FROMAGE	La p'tite tranche 7	Bûche de chèvre 7	Camembert 7	Babybel 7	Bleu 7
DESSERT	Coupelle de fruits BIO	Yaourt Lactel BIO vanille 7	Fromage blanc BIO et confiture BIO 7	Coupe glacé maison 7	Riz au lait maison 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. »

