

DU 01 AU 05 AVRIL 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

FERIE
Lundi
01-avr

Mardi
02-avr

Mercredi
03-avr

MENU DE Pâques
Jeudi
04-avr

Vendredi
05-avr

Les MENUS des RESTAURANTS

ENTREE			Salade Antillaise BIO (salade, fromage, ananas)	œuf dur et mayo	Céleri BIO façon rémoulade
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR		Axoa de veau	Filet de poisson sauce vanille	Vol au vent tajine de poulet aux abricots	Sauté de bœuf BIO sauce tomates
PLAT ALTERNATIF		Axoa végétal BIO	Falafels pois chiches BIO sauce Ketchup	Vol au vent tajine pois chiches abricots	Potée de lentilles BIO
ACCOMPAGNEMENT		Pennes BIO pour tous	Gratin de brocolis BIO pour tous	Haricots verts persillés BIO	Pommes de terre BIO pour tous
FROMAGE					Kiri
DESSERT		Yaourt sucré BIO et biscuits BIO	Banane BIO et barre de chocolat BIO	Carottes cake maison BIO	Fruit de saison BIO
GOÛTER			Pain BIO		
			Fromage à tartiner		

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 BEGLÉS
 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. »

