

DU 01 AU 05 AVRIL 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	FERIE									
	Lundi 01-avr	Mardi 02-avr	Mardi 02-avr	Mercredi 03-avr	Mercredi 03-avr	Jeudi 04-avr	Vendredi 05-avr	Vendredi 05-avr	Lundi 08-avr	
PORTAGE A DOMICILE							MENU DE Pâques			
POTAGE			Potage Parisien	7 9	Potage à l'italienne	1 7 9	Crème de cresson	7 9	Velouté de légumes	7 9
ENTREE			Maquereaux à la moutarde	2 4 10 14	Salade Antillaise BIO (salade, fromage, ananas)	7 10 12	Tartelette aux asperges	10 12	Céleri BIO façon rémoulade	3 7 10 12
ENTREE ALTERNATIVE										
PLAT DU JOUR			Axoa de veau		Filet de poisson sauce vanille	2 4 14 7	Gigôt d'agneau	1 3 7 8	Sauté de bœuf BIO sauce tomates	9
PLAT ALTERNATIF			Axoa végété BIO	6	Falafels pois chiches BIO sauce Ketchup	9 12	Vol au vent tajine pois chiches abricots	1 3 7 8	Potée de lentilles BIO	9
ACCOMPAGNEMENT			Pennes BIO pour tous	1	Gratin de brocolis BIO pour tous	1 3 7	Flageolets BIO		Pommes de terre BIO pour tous	
FROMAGE			Camembert	7	Roquefort	7	Boursin aux noix		Kiri	7
DESSERT			Yaourt sucré BIO et biscuits BIO	1 3 7	Banane BIO et barre de chocolat BIO	6 8	Carottes cake maison et chantilly	1 3 7	Fruit de saison 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'Agré 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. »

