

DU 08 AU 12 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

Menu de mon enfance

Les MENUS des RESTAURANTS

Lundi
08-avr

Mardi
09-avr

Mercredi
10-avr

Jeudi
11-avr

Vendredi
12-avr

	Lundi 08-avr	Mardi 09-avr	Mercredi 10-avr	Jeudi 11-avr	Vendredi 12-avr
ENTREE	Tarte fromage BIO <small>13 7</small>	Radis beurre BIO <small>7</small>	Salade salsa BIO (salade maïs, croutons) <small>1 10 12</small>	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel <small>10 12</small>	Rillettes de la mer maison <small>24 7 14</small>
ENTREE ALTERNATIVE			ternelles : Maïs nature BIO <small>1 10 12</small>		Œuf dur BIO mayonnaise <small>3 10 12</small>
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet au curry <small>9 10</small>	Blanquette de poisson	Pizza de millet aux légumes BIO <small>7 9</small>	Jambon blanc * BIO <small>12</small>	Curry de légumes verts BIO (fèves et courgettes) <small>9</small>
PLAT ALTERNATIF	Falafels BIO sauce Mayonnaise <small>3 10 12</small>	Flageolets tomates BIO <small>9</small>		Croque Fromage BIO <small>13 7</small>	
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis BIO <small>17</small>	Torties BIO <small>1</small>		Purée de pommes de terre BIO maison <small>7</small>	Semoule BIO <small>1</small>
FROMAGE			Gruyère à la coupe <small>7</small>	Babybel <small>7</small>	
DESSERT	Fruit de saison BIO <small>7</small>	Yaourt BIO de la ferme des Jarouilles <small>7</small>	Coupelle de fruits BIO <small>7</small>	Tarte aux pommes BIO maison <small>13 7</small>	Fruit de saison BIO <small>7</small>
GOÛTER			Pain BIO <small>1</small>		
			Barre de chocolat BIO <small>6</small>		



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. »

