

DU 08 AU 12 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

Menu de mon enfance

Les MENUS des RESTAURANTS

RESTAURANT CROIZAT	Lundi 08-avr	Mardi 09-avr	Mercredi 10-avr	Jeudi 11-avr	Vendredi 12-avr	Lundi 15-avr
POTAGE	Crème Dubarry	Minestrone	Velouté de champignons	Velouté de courgettes	Soupe de légumes	
ENTREE	Tarte fromage BIO	Radis beurre BIO	Salade salsa BIO (salade, maïs, croutons)	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel	Rillettes de la mer maison	
ENTREE ALTERNATIVE					Œuf dur BIO mayonnaise	
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet au curry	Blanquette de poisson	Confit de canard	Endives au jambon *	Côte de porc *	
PLAT ALTERNATIF	Falafels BIO sauce Mayonnaise	Flageolets tomates BIO	Pizza de millet aux légumes BIO	Croque Fromage BIO	Semoule BIO	
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis BIO	Torties BIO	Frites maison	Purée de pommes de terre BIO maison	Curry de légumes verts BIO (fèves et courgettes)	
FROMAGE	Camembert	Roquefort	Gruyère à la coupe	Babybel	Boursin aux noix	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO de la ferme des Jarouilles	Coupe glacée maison	Tarte aux pommes BIO maison	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'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. »

