

DU 15 AU 19 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

VACANCES

Les MENUS des RESTAURANTS
































Lundi  
15-avr

Mardi  
16-avr

Mercredi  
17-avr

Jeudi  
18-avr

Vendredi  
19-avr

	Lundi 15-avr	Mardi 16-avr	Mercredi 17-avr	Jeudi 18-avr	Vendredi 19-avr
ENTREE		Œuf dur mayo BIO  3 10 12	Avocat et chips triangle 1	Concombre à la crème BIO  7 10 12	Salade de légumes croquants BIO (radis, carottes, courgettes)  10 12
ENTREE ALTERNATIVE					
PLAT DU JOUR	Rôti de bœuf BIO 	Axoa végété BIO  6	Rôti de dindonneau	Saucisses* 	Filet de poisson meunière  1 2 3 4 7 14
PLAT ALTERNATIF	Haricots rouges à la mexicaine BIO  17		Curry de pois chiches et lait de coco BIO  7	Rougail saucisses végété BIO  6	Dalh de lentilles corail BIO 
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés BIO pour tous  1	Coquillettes BIO  1	Gratin de chou-fleur BIO  13 7	Lentilles tomates BIO pour tous  7	Purée de pommes de terre BIO  7
FROMAGE	Saint Paulin 7			Kiri BIO  7	
DESSERT	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc vanille BIO  7	Gâteau au yaourt moelleux maison BIO  13 7	Fruit de saison BIO 	Riz au lait BIO maison  7
GOÛTER	Pain BIO  1 Pâte à tartiner BIO  6 7 8	Banane BIO  6 Barre de chocolat BIO  6	Compote BIO  13 7 Biscuits BIO  13 7	Brioche IGP 1 Confiture BIO  6 7 8	Coupe de fruits BIO  13 7 Biscuits BIO  13 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. »

