DU 15 AU 19 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	Lundi 15-avr		Mardi 16-avr		Mercredi 17-avr		Jeudi 18-avr		Vendredi 19-avr	
PORTAGE A DOMICILE	Mardi 16-avr.		Mercredi 17-avr.		Jeudi 18-avr.		Vendredi 19-avr.		Lundi 22-avr.	
POTAGE	Soupe aux pois	7 9	Tourin à l'ail	3 7 9	Soupe de poisson	2 4 7 14	Velouté de potiron	7 9	Velouté de légumes	7 9
ENTREE	Artichaut vinaigrette BIO	10 12	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 de veau	6	Rôti de dindonneau		Saucisses*		Filet de poisson meunière	1 4 3 4 7 14
PLAT ALTERNATIF	Haricots rouges à la mexicaine BIO	1 7	Axoa végé BIO	6	Curry de pois chiches et lait de coco BIO	7	Rougail saucisses végé BIO	6	Dalh de lentilles corail BIO	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés BIO pour tous		Coquillettes BIO	1	Gratin de chou-fleur BIO	1 3 7	Lentilles tomatées BIO pour tous		Purée de pommes de terre BIO	7
FROMAGE	Saint Paulin	7	Roquefort	7	Camembert	7	Kiri BIO	7		
DESSERT	Fruit de saison BIO		Fromage blanc vanille BIO	7	Gateau au yaourt moelleux maison BIO	1 3 7	Fruit de saison BIO		Riz au lait BIO maison	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. »