

DU 22 AU 26 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  
22-avr

Mardi  
23-avr

Mercredi  
24-avr

Jeudi  
25-avr

Vendredi  
26-avr

	Lundi 22-avr	Mardi 23-avr	Mercredi 24-avr	Jeudi 25-avr	Vendredi 26-avr
ENTREE	Betteraves vinaigrette BIO  10 12	Carottes râpées BIO vinaigrette  10 12	Rillettes de la mer maison  2,4 7 14	Salade antillaise BIO (ananas, fromage, salade)  7 10 12	Salade salsa BIO (salade, maïs, croutons)  1 10 12
ENTREE ALTERNATIVE					Maïs nature BIO (maternelle) 
PLAT DU JOUR	Nuggets de poulet BIO sauce Tartare  1,3 9 10 2,7	Lasagnes courgettes ricotta BIO 	Rôti de bœuf BIO sauce Ketchup  9 12	Brandade de morue BIO  2,4 7 14	Omelette BIO aux pommes de terre BIO  3 7
PLAT ALTERNATIF	Fingers aux 3 graines BIO sauce Tartare  1,3 9 10 2,7		Axoa végété BIO sauce Ketchup  6 9 12	Haricots rouges à la mexicaine BIO  6	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes BIO  9		Semoule BIO  1	Purée de pommes de terre BIO  7	Haricots verts persillés BIO  7
FROMAGE	Vache qui rit  7	Petit suisse nature BIO  7		Samos  7	
DESSERT	Coupelle de fruits BIO  7	Fruit de saison BIO  7	Fromage blanc nature BIO confiture BIO  7	Ile flottante  1,3 7	Yaourt aromatisé BIO et Biscuit BIO  1,3 7
GOÛTER	Pain BIO  1	Yaourt aromatisé BIO  7	Compote BIO  7	Brioche  1,3 7	Banane BIO  7
	Pâte à tartiner BIO  6 7 8	Biscuit BIO  1,3 7	Biscuit BIO  1,3 7	Miel BIO  7	Barre de chocolat BIO  6


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. »

