

DU 22 AU 26 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

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 22-avr

Mardi 23-avr

Mercredi 24-avr

Jeudi 25-avr

Vendredi 26-avr

	Mardi 23-avr.	Mercredi 24-avr.	Jeudi 25-avr.	Vendredi 26-avr.	Lundi 29-avr.
POTAGE	Velouté Florentine 7 9	Potage marocain 7 9	Soupe chinoise 7 9	Tourin à la tomate 7 9	Soupe de légumes 7 9
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					
PLAT DU JOUR	Nuggets de poulet BIO sauce Tartare 1 3 9 10 2 7	Boudin blanc * 9	Rôti de bœuf BIO sauce Ketchup 9 12	Brandade de morue BIO 2 4 7 14	Omulette BIO aux pommes de terre BIO 3 7
PLAT ALTERNATIF	Fingers aux 3 graines BIO sauce Tartare 1 3 9 10 2 7	Croque Fromage 1 3 7	Axoa végé BIO sauce Ketchup 6 9 12	Haricots rouges à la mexicaine BIO 6	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes BIO 9	Lasagnes courgettes ricotta BIO 1 3 7	Semoule BIO 1	Purée de pommes de terre BIO 7	Haricots verts persillés BIO 7
FROMAGE	Vache qui rit 7	Camembert 7	Roquefort 7	Samos 7	Bûche de chèvre 7
DESSERT	Coupelle de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Fromage blanc nature BIO confiture BIO 7	Ile flottante 1 3 7	Yaourt aromatisé BIO et Biscuit BIO 1 3 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. »

