



# Multi-accueil BELIN BELIET

## Menus du mois de



## 2017



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 6 au 10**

Bouillon aux vermicelles  
Cordon bleu  
Salsifis à la tomate  
Fromage pain

Fruit frais de saison / laitage

Salade verte et gésiers  
Bœuf Stroganoff (AXURIA)  
Tortis au beurre  
fruit frais de saison

quatre quart / laitage

Piémontaise  
Steak de veau sauce crème  
Poêlée de légumes  
yaourt aromatisé

Salade de fruits de saison / biscuit

Taboulé  
Sauté de porc au curry  
Haricots verts  
Compote de fruits

laitage / madeleine

Chou rouge au lard  
Dos de cabillaud crème de petits légumes  
Riz  
Fruit frais de saison

fromage blanc / céréales

**Semaine du 13 au 17**

Crêpe à l'emmental  
Ball burger de bœuf à la moutarde douce  
Julienne de légumes  
Crème dessert chocolat

Fruit frais de saison / biscuit

Velouté courgettes  
Rôti de porc (MANEX)  
Lentilles paysanne  
Pêche au sirop

laitage / brioche

Terrine de campagne  
Lasagnes au saumon  
Salade verte  
Compote de fruits

laitage / fruit

Betteraves aux pommes  
Poulet coco  
Semoule  
Fruit frais de saison

laitage / biscuit

Salade de pâtes à l'italienne  
Poisson à la bordelaise  
Fleurettes de chou Romanesco  
Clafoutis

laitage / fruit

**Semaine du 20 au 24**

Céleri en rémoulade  
Émincés de dinde BBQ  
Haricots beurre  
Fromage pain

Fruit frais de saison / madeleine

Crème Dubarry  
Blanquette de veau (AXURIA)  
Riz  
Fruit frais de saison

fromage blanc pain d'épices

Endives et dés de jambons  
Hachis parmentier  
Salade verte  
suisse sucré

Fruit frais de saison / biscuit

**REPAS SURPRISE...**

Toast de mousse de foie  
Filet de poisson frais  
Légumes sautés  
Salade de fruits

laitage / compote

**Semaine du 27 au 1/12**

Soupe à la tomate  
Chipolatas grillées  
Gratin de chou fleur  
Mousse au citron

laitage / pain confiture

Concombre ciboulette  
Waterzoï de poulet  
Pommes vapeur persillées  
Fruit frais de saison

laitage / quatre quart

Œuf mimosa  
Moussaka  
Salade verte  
Fondant chocolat

laitage / fruit

Carottes râpées BIO  
Sauté de veau aux olives (AXURIA)  
Cœur de blé  
Poire au sirop

laitage / biscuit

Velouté aux 3 légumes  
Nuggets de poisson  
Purée de carottes  
Cookies

laitage / fruit

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale et proviennent de la « Cerise Sur Le Panier » et du « Verger des Gravilles » à Lugos» et sont issus de cultures locales ou régionales biologiques. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. AXURIA est une coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine) et MANEX est une coopérative agricole fournisseur de viande de porc frais. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison»- Produits laitiers

**Information «Allergènes»:** L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent), mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

**Bon appétit les enfants!**