



# Multi-accueil de Belin-Beliet

## Menus du mois de septembre 2017



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 4 au 8**

Pastèque  
Steak haché frais VBF  
Frites  
fruit de saison

Salade de pâtes  
Longe de porc VPF rôtie  
Courgettes sautées  
Yaourt nature

Melon  
Steak de veau sauce crème  
Cœurs de blé  
fruit de saison

Tomates de Marmande  
Filet de volaille à l'aigre douce  
Boulgour  
fruit de saison

Terrine de campagne  
Filet de poisson meunière  
Haricots verts persillés  
Clafoutis aux fruits de saison

laitage / madeleine

Fruit de saison / biscuit

fromage blanc / céréales

laitage / compote

fromage / pain

**Semaine du 11 au 15**

Taboulé  
Cordon bleu  
Carottes vichy  
Petit Filou

Concombre ciboulette  
Escalope de porc marinée aux herbes  
Haricots blancs à la tomate  
fruit de saison

Tomates mozzarella  
Boulettes d'agneau à la provençale  
Tortis  
fruit de saison

Radis croq'sel  
Blanquette de dinde  
Riz créole  
fruit de saison

Œuf dur mayonnaise  
Poisson à la bordelaise  
Poêlée de légumes de saison  
fromage / pain

Fruit de saison / biscuit

Fromage blanc / biscuit

Moelleux chocolat

laitage / compote

Fruit de saison / laitage

**Semaine du 18 au 22**

Salade coleslaw  
Ball burger de bœuf à la tomate  
Blé arlequin  
Fruit frais de saison

Melon  
Escalope de dinde au jus  
Ratatouille  
laitage

Macédoine sauce aurore  
Pizza  
Salade verte  
Petit pot de glace

Carottes râpées cumin coriandre  
Tajine d'agneau  
Semoule cannelle et légumes  
tajine  
fruit de saison

Saucisson sec  
Parmentier de poisson  
Salade de fruits

laitage / biscuit

pain / confiture

laitage / fruit de saison

laitage / biscuit

laitage / compote

**Semaine du 29**

Allumette au fromage  
Chipolatas VPF grillées  
Haricots palette  
fromage / pain

Salade de tomates  
Bœuf AXURIA bourguignon  
Coquillettes  
fruit de saison

Salade de riz niçois  
Poulet rôti  
Gratin de courgettes  
laitage

Salade verte pommes et emmental  
Paupiette de veau  
Petits pois  
fruit de saison

Rillettes pur porc  
Dos de cabillaud  
Poêlée de légumes de saison  
fromage / pain

Fruit de saison / laitage

laitage / biscuit

Fruit de saison / biscuit

fromage blanc / céréales

fruit de saison / laitage

**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 arêtes. 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). 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!**

