


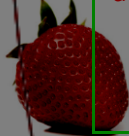





Multi-accueil

Menus du mois de Juin 2017



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
 Semaine du 5 au 9 Juin		Mouliné de porc	Mouliné de veau	Mouliné de bœuf	Mouliné de poisson
		purée de pommes de terre bio et céleri	purée de pommes de terre bio et courgettes	purée de pommes de terre bio et carottes	purée de pommes de terre bio et brocolis
		compote	compote	compote	compote
 Semaine du 12 au 16 Juin		laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote
	Mouliné de volaille	Mouliné de poisson	Mouliné de veau	Mouliné de porc	Mouliné de bœuf
	purée de pommes de terre bio et haricots verts	purée de pommes de terre bio et potiron	purée de pommes de terre bio et petit pois	purée de pommes de terre bio et épinards	purée de pommes de terre bio et courgettes
 Semaine du 19 au 23 Juin	compote	compote	compote	compote	compote
	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote
	Mouliné de volaille	Mouliné de bœuf	Mouliné de porc	Mouliné de veau	Mouliné de poisson
 Semaine du 26 au 30 Juin	purée de pommes de terre bio et céleri	purée de pommes de terre bio et carottes	purée de pommes de terre bio et brocolis	purée de pommes de terre bio et haricots verts	purée de pommes de terre bio et potiron
	compote	compote	compote	compote	compote
	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote
 Semaine du 26 au 30 Juin	Mouliné de porc	Mouliné de poisson	Mouliné de bœuf	Mouliné de veau	Mouliné de volaille
	purée de pommes de terre bio et petit pois	purée de pommes de terre bio et courgettes	purée de pommes de terre bio et céleri	purée de pommes de terre bio et épinards	purée de pommes de terre bio et carottes
	compote	compote	compote	compote	compote
	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale et proviennent de la «Cerise Sur Le panier 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 société coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf (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!

