

Multi Accueil de Belin Beliet

Menus du mois de Mai 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
1 au 5
Mai**

**F
E
R
I
E**

	Mouliné de veau	Mouliné de boeuf	Mouliné de porc	Mouliné de poisson
	purée de pommes de terre bio et petit pois	purée de pommes de terre bio et haricots verts	purée de pommes de terre bio et carottes	purée de pommes de terre bio et courgettes
	compote	compote	compote	compote
	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote

**Semaine
du 8 au
12 Mai**

**F
E
R
I
E**

	Mouliné de volaille	Mouliné de boeuf	Mouliné de porc	Mouliné de poisson
	purée de pommes de terre bio et potiron	purée de pommes de terre bio et épinards	purée de pommes de terre bio et brocolis	purée de pommes de terre bio et céleri
	compote	compote	compote	compote
	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote

**Semaine
du
15 au 19
Mai**

Mouliné de volaille	Mouliné de porc	Mouliné de boeuf	Mouliné de veau	Mouliné de poisson
purée de pommes de terre bio et petit pois	purée de pommes de terre bio et haricots verts	purée de pommes de terre bio et carottes	purée de pommes de terre bio et courgettes	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
22 au 26
Mai**

**F
E
R
I
E**

**F
E
R
M
E**

Mouliné de porc	Mouliné de volaille	Mouliné de veau		
purée de pommes de terre bio et épinards	purée de pommes de terre bio et brocolis	purée de pommes de terre bio et céleri		
compote	compote	compote		
laitage / compote	laitage / compote	laitage / compote		

**Semaine
du 29
Mai au 2
Juin**

Mouliné de volaille	Mouliné de veau	Mouliné de porc	Mouliné de boeuf	Mouliné de poisson
purée de pommes de terre bio et petit pois	purée de pommes de terre bio et haricots verts	purée de pommes de terre bio et carottes	purée de pommes de terre bio et courgettes	purée de pommes de terre bio et potiron
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.

