

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	Carottes bio râpées Paupiette de veau Coquillettes Fruit de saison suisse sucre / biscuit	Betteraves à l'ail Hachis parmentier fruit bio Œuf au lait / biscuit	Concombres ciboulette Sauté de porc sauce normande Jeunes carottes Fromage / pain fruit bio / quatre quart	Piémontaise Dos de lieu noir aux poivrons Riz fruit bio Fromage blanc / céréales	
Semaine du 8 au 12 Mai	F E R I E	Macédoine de légumes Poulet à l'ail et courgettes Pennes au beurre Fruit de saison brioche / confiture 1 petit suisse	Cake oignons lardons Rôti de bœuf (AXURIA) Haricots verts persillés Semoule au lait fruit bio / madeleine	Salade de tomates au surimi Longe de porc rôtie Purée de pommes de terre fruit bio yaourt aromatisé / biscuit	Salade de pâtes Hoki à la tomate Poêlée de légumes frais Donuts sucré fruit bio / laitage	
Semaine du 15 au 19 Mai		Céleri en rémoulade Nuggets de filet de poulet Pommes rissolées Fruit de saison pain / fromage	Taboulé Émincés de porc Carottes sautées Mousse chocolat fruit bio / 1 laitage	Endives au fromage blanc Torsades bolognaise Fruits bio laitage / biscuit	Duo de choux au lard Blanquette de la mer Riz aux petits légumes fruit bio roulé confiture / laitage	
Semaine du 22 au 26 Mai		Tomates au thon Saucisse Toulouse Purée de légumes fromage / pain fruit bio / quatre quart	Asperges vinaigrette Poulet basquaise Riz fruit bio laitage / biscuit	Salade de pâtes Émincés de veau Haricots beurre Moelleux chocolat fruit bio / laitage	F E R I E	
Semaine du 29 Mai au 2 Juin		Macédoine de légumes Escalope de dinde sauce champignons Fleurette de brocolis Nature sucré Fruit de saison / madeleine	Radis croc sel Boulettes d'agneau aux 4 épices Semoule fruit bio Crème vanille biscuit	Radis Escalope de porc sauce bbq Gratin de courgettes Riz au lait maison fruit bio / biscuit	Concombres vinaigrette Bœuf bourguignon (AXURIA) Macaronis au beurre Fruit de saison bio brioche / confiture / 1 laitage	Betteraves vinaigrette Filet de poisson meunière Boulgour fruit bio suisse aro / quatre quart

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 APPETIT LES ENFANTS

