



Écoles de Belin Beliet

Menus du mois de février 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre et courgettes

Mouliné de porc
purée de pommes de terre et carottes

Mouliné de veau
purée de pommes de terre et petits pois

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre et haricots verts

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre et potiron

compote

compote

compote

compote

compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

Semaine du 12 au 16 ALSH

Mouliné de veau
purée de pommes de terre et épinards

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre et brocolis

Mouliné de porc
purée de pommes de terre et courgettes

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre et carottes

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre et petit pois

compote

compote

compote

compote

compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

Semaine du 19 au 23 ALSH

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre et haricots verts

Mouliné de porc
purée de pommes de terre et potiron

Mouliné de veau
purée de pommes de terre et épinards

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre et brocolis

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre et courgettes

compote

compote

compote

compote

compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

Semaine du 26 au 2/03

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre et carottes

Mouliné de porc
purée de pommes de terre et petits pois

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre et haricots verts

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre et potiron

Mouliné de veau
purée de pommes de terre et épinards

compote

compote

compote

compote

compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

laitage nature / compote

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 la plupart du temps. 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 et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!