



Écoles de Belin Beliet

Menus du mois de février 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9



Velouté de courgettes
Nuggets de poisson
Purée de pommes de terre
fruit

Salade de lentilles et tartare de tomates
Escalope de porc aux pommes
Jeunes carottes persillées
Laitage ou fromage

Concombre fromage blanc
Sauté de veau VBF
Pâtes
fruit

Salade de pommes de terre au cervelas
Émincés de bœuf VBF
Haricots verts à l'échalote
génoise chocolat

Carottes râpées
Poulet façon wok à la julienne de légumes
Riz Pilaf
fruit

Liégeois
Biscuit

Fruit frais de saison / quatre quart

Compote / laitage

fruit / laitage

laitage / biscuit

Semaine du 12 au 16 ALSH



Bouillon de légumes aux vermicelles
Paupiette de veau
Choux fleurs persillés
Laitage ou fromage

Betteraves cubes
Blanquette de dinde
Pommes vapeur
fruit

Cake courgettes fête
Rôti de porc à la normande
Carottes vichy
Crème Chiboust aux pêches

Voyage gourmand en Italie...



Macédoine vinaigrette
Filet de poisson frais à la crème de poivrons
Céréales gourmandes
Fruit frais de saison

Fruit / pain chocolat

Fromage blanc coulis de fruits
Biscuit

fruit / laitage

fromage blanc / céréales

Semaine du 19 au 23 ALSH

Endives à l'emmental
Hachis parmentier VBF
fruit
quatre quart / confiture

Tortis au surimi
Curry de porc
Légumes de saison mijotés
pain / fromage

Carottes râpées
Boulettes de veau VBF
Riz à la chilienne
tarte aux pommes

Betteraves et pommes granny
Tajine de poulet aux abricots secs
Semoule
fruit

Salade d'endives
Cabillaud sauce citron
Pâtes
Fruit frais de saison

Fruit / biscuit

fruit / laitage

laitage / biscuit

laitage / compote

Semaine du 26 au 2/03

Soupe tomates/vermicelles
Escalope viennoise
Salsifis glacés
fromage / pain

Salade de chou blanc pommes et carottes
Échine de porc rôtie au caramel
Cœur de blé
fruit

Salade mexicaine
Fajitas de bœuf sauce BBQ
Riz
fruit



Salade au poulet saveur indienne
Filet de poisson
Légumes du moment
Moelleux chocolat

Macédoine aurore
Axa de veau VBF
Pommes vapeur
Fruit frais de saison

Crème dessert / fruit

Compote / laitage

fromage blanc / céréales

fruit / laitage

laitage / biscuit

Informations approvisionnement : 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!

