

Multi-accueil de Belin Beliet

Menus du mois d'avril 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
2 au 6**

**Lundi
de
Pâques**

Macédoine
Cordon bleu de volaille
Poêlée de légumes
Fruit

Endives vinaigrette
Tajine d'agneau
Semoule
Fruit frais de saison

Radis roses Croq'sel
Rôti de porc au jus
Légumes frais du moment
Brownie

Salade de tomates
Brandade de poisson
salade de fruit

laitage / biscuit

Yaourt aromatisé
Biscuit

laitage / quatre quart

fruit / laitage

**Semaine
du
9 au 13
ALSH**

Betteraves au sésame doré
Saucisse grillée
Lentilles « Paysanne »
Fruit frais de saison

Celeri vinaigrette
Pizza du Chef
Crème dessert

Concombres à la menthe
Pavé de cabillaud sauce citron
Tortis
fruit

Carottes râpées à l'aillet
Rôti de bœuf VBF
Haricots palets à la
provençale
yaourt aromatisé

Salade composée
Poulet grillé
Riz pilaf
Fruit frais de saison

fromage / pain / compote

brioche / confiture

fromage blanc / céréales

fruit / madeleine

laitage / biscuit

**Semaine
du
16 au 20
ALSH**

Céleri rémoulade
Blanquette de veau VBF
Duo pommes de terre vapeur
et carottes fraîches
fruit

Taboulé
Nuggets de poisson
Épinards béchamel
compote

Endives miel agrumes
Lasagnes de bœuf VBF
salade de fruit

Coleslaw
Émincé de porc BBQ
Potatoes
fruit

Crêpe au **fromage**
Steak haché frais VBF
Poêlée de légumes
pain / fromage

laitage / quatre quart

fruit / laitage

laitage / biscuit

Cookies / laitage

fruit / laitage

**Semaine
du
23 au 27**

Chou et pommes au curry
Riz à l'espagnole et volaille
fruit

Pâtes au pesto
Chipolatas
courgettes et d'aubergines
sautées

Pommes de terre tartare
Escalope de volaille viennoise
Légumes printaniers
Salade de fruits

**REPAS
SURPRISE...**

Cake aux lardons
Filet de poisson frais
Purée de carottes
Fruit frais de saison

brioche / confiture

yaourt nature sucré

laitage / compote

fromage blanc / céréales

Fraises de saison / biscuit

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région 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

