

Multi-accueil de Belin Beliet

Menus du mois d'avril 2018



**Semaine
du
2 au 6**

**Lundi
de
Pâques**

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mouliné de volaille purée de pommes de terre et carottes	Mouliné de veau purée de pommes de terre et haricots verts	Mouliné de porc purée de pommes de terre et patates douces	Mouliné de poisson purée de pommes de terre et brocolis
compote	compote	compote	compote
laitage nature / compote	laitage nature / compote	laitage nature / compote	laitage nature / compote

**Semaine
du
9 au 13
ALSH**

Mouliné de volaille purée de pommes de terre et épinards	Mouliné de porc purée de pommes de terre et potiron	Mouliné de poisson purée de pommes de terre et courgettes	Mouliné de boeuf purée de pommes de terre et petits pois	Mouliné de volaille purée de pommes de terre et carottes
compote	compote	compote	compote	compote
laitage nature / compote	laitage nature / compote	laitage nature / compote	laitage nature / compote	laitage nature / compote

**Semaine
du
16 au 20
ALSH**

Mouliné de veau purée de pommes de terre et haricots verts	Mouliné de poisson purée de pommes de terre et patates douces	Mouliné de boeuf purée de pommes de terre et brocolis	Mouliné de porc purée de pommes de terre et épinards	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
23 au 27**

Mouliné de boeuf purée de pommes de terre et courgettes	Mouliné de porc purée de pommes de terre et petits pois	Mouliné de volaille purée de pommes de terre et carottes	Mouliné de veau purée de pommes de terre et haricots verts	Mouliné de poisson purée de pommes de terre et patates douces
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 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

