

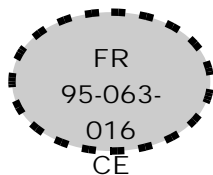
Restauration municipale : VILLE DE BEZONS

COMMUNAUX - FOYERS

SEMAINE 29 DU 16 JUILLET AU 20 JUILLET 2018

GOUTER 03

Lundi 16



Carotte BIO râpée aux agrumes
Omelettes fines herbes
Pommes de terre sautées
Tome noire des Pyrénées
Yaourt à la grecque, biscuits secs

Mardi 17

Duo de melon, concombres, mozzarella sauce balsamique
Thon grillé niçoise
Courgettes poêlées et aillées
Fromage au lait de mélange
Eclair chocolat

Mercredi 18

Terrine de st Jacques sauce cocktail
Tête de veau ravigotte ou Carré de porc
Petits pois-carottes ou pommes vapeur
Galet de la Loire
Fruit de saison BIO

Jeudi 19

Feuilleté aux fruits de mer
Dindonneau froid mayonnaise
Salade de haricots verts
Camembert
Fruit de saison

Vendredi 20

Radis beurre, variété locale
Couscous garni
Semoule et légumes
Salade verte et Bombel
Compote

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Les secrets les mieux gardés sont ceux qui n'ont jamais été demandés.

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE : Mme Poulain D

ALLERGENES

**Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir
les allergènes suivants :**

Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés
œufs ou produits à base d'œufs , poisson ou produits à base de poisson
arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja
lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base
de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produit
à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lupin
mollusques et produits à base de mollusques

Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation

Plats froids : jour J - 1, maximum