

**Restauration municipale : VILLE DE BEZONS**

**MENU : COMMUNAUX - FOYERS**

**SEMAINE 26 DU 25 JUIN AU 29 JUIN 2018**

**GOUTER 08**

**Lundi 25**



Taboulé  
Osso-buco milanaise  
Choux fleur ou pâtes  
Livarot et salade verte  
Fruit de saison

**Mardi 26**

Estival

Carottes, concombres, radis, maïs, vinaigrette  
Filet de cabillaud sauce champignons  
Ratatouille et riz pilaf  
Brie  
Yaourt gourmand

**Mercredi 27**

Pastèque  
Rosbif froid sauce gribiche  
Salade de pommes de terre et haricots beurre  
St Paulin BIO  
Tarte abricot

**Jeudi 28**

Salade de tomates locales  
Filet de limande meunière et citron  
Purée à la courgette  
Salade verte et Reblochon  
Cône glacé vanille-chocolat

**Vendredi 29**

Betteraves rouges aux noisettes  
Chipolatas grillées (de volaille pour s/porc)  
Lentilles et carottes cuisinées maison  
Pont L'évêque  
Fruit de saison BIO

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**

**CITATION DE LA SEMAINE**

La haine, c'est la colère des faibles.

**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**