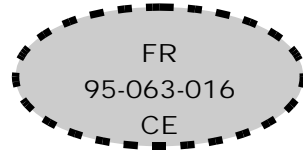


Restauration Municipale : Ville de Bezons
CENTRES DE LOISIRS PRIMAIRES
SEMAINE 32 DU 06 AOUT AU 10 AOUT 2018
GOUTER 06

Lundi 06

PAI
ITXASSOU



½ Avocat sauce aux herbes
Quiche Lorraine (à la volaille pour s/porc)
Salade verte
Fromage blanc à la vanille
Fruit de saison

Mardi 07

PAI
FIN GOURMET

Tomates BIO vinaigrette
Rôti de veau
Purée à la courgette maison
Tome blanche
Velouté de fruit

Mercredi 08

PAI
ROUSSILLON ABRICOT

Friand au fromage
Steak haché sauce pistou
Choux fleur
Yaourt nature
Fruit de saison

Jeudi 09

PAI
ALADIN ET JASMINE

Pastèque
Escalope de porc charcutière (dinde pour s/porc)
Flageolets
Carré de l'est
Glace

Vendredi 10

PAI
HALLOWEEN

Salade du soleil
Filet de lieu sauce beurre citron
Haricots beurre
Boursin ail fines herbes
Fruit de saison

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

La télévision à la maison est très favorable à la culture, chaque fois que
quelqu'un l'allume chez moi, je vais dans la pièce d'à côté et je lis.

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 , poissons ou produits à base de poisson , arachides ou
produits à base d'arachides , soja ou produits à base de soja , lait ou produits à base de lait
fruits à coques ou produits dérivés de ces fruits à coques , céleri ou produits dérivés de céleri
moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produits dérivés à base de
graines de sésame , anhydride sulfureux et les sulfites, lupins 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