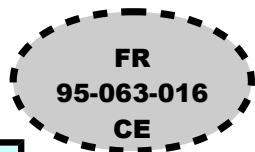


**Restauration municipale . Ville de BEZONS**  
**ADULTES et PRIMAIRES**  
**SEMAINE 46 DU 12 NOVEMBRE AU 16 NOVEMBRE 2018**  
**GOUTER 04**

**Lundi 12**

PAI  
CHEZ PAPY



Pomélos  
Steak haché pistou  
Haricots verts BIO et pommes de terre  
Carré de l'est  
Crème dessert vanille BIO

**Mardi 13**

PAI  
ORIENTAL

Salade de perles marines  
Haut de cuisse de poulet grillé  
Flan de choux fleur  
Yaourt aux fruits rigolo  
Fruit de saison BIO

**Mercredi 14**

PAI  
BOLO

Salade d'endives et édam et carottes  
Porc ½ sel (dinde pour s/porc)  
Lentilles cuisinées maison  
Tartare ail et fines herbes  
Compote pomme ananas

**Jeudi 15**

PAI  
MEXICAIN  
Fin de la  
quinzaine de la  
solidarité

Dal : Soupe indienne avec lentilles roses et lait de coco  
Sauté de veau sauce korma  
Céréales à l'indienne  
Petit suisse  
Banane du commerce équitable

**Vendredi 16**

PAI  
ASTERIX

Salade des Andes  
Filet de colin gratiné  
Trio de légumes de saison  
St Nectaire  
Éclair au chocolat

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**  
**CITATION DE LA SEMAINE**  
Ne vous inquiétez pas d'avancer lentement,  
inquiétez vous seulement si vous êtes arrêté.  
**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 bas 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**



# MENU : ECOLES MATERNELLES

SEMAINE 41 DU 05 OCTOBRE AU 09 OCTOBRE 2009

**Lundi 05**

PAI 62

ROULE MA POULE

V  
P L V  
V  
C  
G L

Pastèque  
Paupiette aux poires et miel  
Choux fleur  
Fromage au lait de mélange  
Eclair au chocolat

**Mardi 06**

PAI 63

TENDRE PRAIRIE

G V  
P L G  
V C  
C

Potage de légumes  
Filet de poisson pané citron  
Carottes vichy au fromage fondu  
Activia vanille

**Mercredi 07**

PAI 64

SAVEUR DU SUD

C G C L  
P L  
G  
C  
V

Endives, noix, croûtons et édam  
Poulet rôti  
Petits pois  
Carré de l'est  
Fruits au sirop

**Jeudi 08**

PAI 65

RENARD MALIN

V L  
P L  
G  
C G

Tomates et coeurs de palmiers (p)  
Goulash hongroise  
Purée maison  
Flamby

**Vendredi 09**

PAI 66

AM STRAM GRAM

P L  
P L  
G  
C  
V

Terrine aux 2 poissons  
Rôti de porc  
Pommes vapeur  
Coeur de nonette  
Fruit de saison

LES MENUS PEUVENT ETRES MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES  
CITATION DE LA SEMAINE

L'herbe est toujours plus verte chez les autres,  
jusqu'à ce qu'on découvre que c'est du gazon artificiel .

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

Légende :

Protéines	<b>P</b>	Viande, poisson, œufs ( protéines animales, lipides, vitamines et fer )
Glucides	<b>G</b>	Féculets ( glucides complexes, protéines, vitamines et fibres )
Lipides	<b>L</b>	Matières grasses, vitamines A, acides gras essentiels, oméga 3 et 6
Vit et Min	<b>V</b>	Légumes / fruits crus et cuits ( glucides, minéraux, vitamines et fibres )
Calcium	<b>C</b>	Produits laitiers ( protéines, calcium, vitamines )      D