

Restauration Municipale : Ville de BEZONS

COMMUNAUX - FOYERS - PORTAGE

SEMAINE 41 DU 08 OCTOBRE AU 12 OCTOBRE 2018

SEMAINE DU GOUT

GOUTER 07

Lundi 08



Salade Strasbourgeoise
Filet de tilapia aux pointes d'asperges
Carottes bicolores
Rouy
Fruit de saison (Île de France : produit local)

Mardi 09

Jeunes pousses, salade, épinards, cantal, noix, vinaigre de cidre BIO
Côte de porc fermier Bleu Blanc Cœur (dinde s/porc)
Flageolets verts
Comté et salade verte
Compote de poire BIO

Mercredi 10

Potage citrouille et châtaigne
Rôti de veau à la crème d'estragon
Pois gourmands
Coulommiers local au lait cru
Fruit de saison (Île de France : produit local)

Jeudi 11

Salade croquante (choux, carottes, radis et vinaigrette au citron vert)
Filet de poisson frais sauce colombo (Antilles)
Purée à la patate douce (Antilles)
Morbier
Danette vanille* et cookie BIO

Vendredi 12

Tarte bolo végétale*
Filet de dinde fermier label rouge à la crème de Normandie
Riz au chou rouge braisé aux pommes (nord)
Reblochon
Salade de Fruit de saison

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Un enfant qui mange avec plaisir est un enfant qui se nourrit bien .

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