

**Restauration municipale . Ville de BEZONS**  
**COMMUNAUX - FOYERS - PORTAGE**  
**SEMAINE 46 DU 12 NOVEMBRE AU 16 NOVEMBRE 2018**  
**GOUTER 04**

**Lundi 12**



Pomélos aux crevettes  
Steak grillé maître d'hôtel  
Haricots verts BIO et pommes de terre  
Carré de l'est  
Crème dessert vanille BIO

**Mardi 13**

Salade de perles marines  
Cuisse de poulet grillée  
Flan de choux fleur  
St Albray  
Fruit de saison BIO

**Mercredi 14**

Salade d'endives et édam et carottes  
Porc 1/2 sel (dinde pour s/porc)  
Lentilles cuisinées maison  
Bresse bleu  
Compote pomme ananas

**Jeudi 15**

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  
Tome de brebis  
Banane du commerce équitable

**Vendredi 16**

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 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**



# MENU : ECOLES MATERNELLES

SEMAINE 41 DU 05 OCTOBRE AU 09 OCTOBRE 2009

<b>Lundi 05</b>	V P L V V C G L	Pastèque Paupiette aux poires et miel Choux fleur Fromage au lait de mélange Eclair au chocolat
PAI 62 ROULE MA POULE		
<b>Mardi 06</b>	G V P L G V C C	Potage de légumes Filet de poisson pané citron Carottes vichy au fromage fondu Activia vanille
PAI 63 TENDRE PRAIRIE		
<b>Mercredi 07</b>	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
PAI 64 SAVEUR DU SUD		
<b>Jeudi 08</b>	V L P L G C G	Tomates et coeurs de palmiers (p) Goulash hongroise Purée maison Flamby
PAI 65 RENARD MALIN		
<b>Vendredi 09</b>	P L P L G C V	Terrine aux 2 poissons Rôti de porc Pommes vapeur Coeur de nonette Fruit de saison
PAI 66 AM STRAM GRAM		

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>	Féculeux ( 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