

**Restauration Municipale : Ville de Bezons**

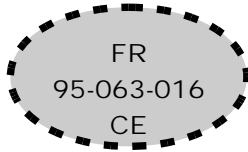
**COMMUNAUX - FOYERS - PORTAGE**

**SEMAINE 33 DU 13 AOUT AU 17 AOUT 2018**

**GOÛTER 07**

**Lundi 13**

Concombres et melon et mozzarella sauce balsamique  
Côte de veau poêlée  
Épinards à la crème  
Gouda BIO  
Pâtisserie



**Mardi 14**

Radis beurre  
Filet de colin beurre blanc  
Ratatouille estivale  
Salade verte et livarot  
Semoule au lait et brisures d'Oréo

**Mercredi 15**

**FERIE**

**Jeudi 16**

Saucisson sec et ail cornichons (volaille s/porc)  
Rôti de bœuf froid gribiche  
Pommes de terres en salade  
Pont l'évêque  
Fruit de saison

**Vendredi 17**

Salade composée (iceberg, œufs durs, jambon, carottes, maïs)  
Colombo de poulet  
Riz  
Camembert  
Salade de fruits créole

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

**CITATION DE LA SEMAINE**

L'astuce pour ne pas pleurer en épluchant un oignon, est de ne pas créer de lien affectif avec lui.

**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**