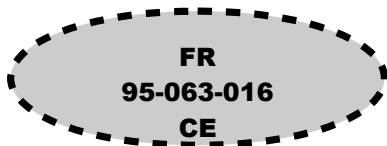


RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 07	du	10 février	au	14 février
GOUTER 05				



lundi 10 février

Salade de pommes de terre
Choux farci
Haricots beurre
Carré de l'est et salade verte
Fruit de saison

mardi 11 février

Salade verte, leerdamer, noix
Escalope de volaille bleu blanc coeur
Courgettes soubises
Purée de courgette

mercredi 12 février

Coleslaw
Rognons sauce mère ou fish and chip's
Fenouil gratiné au gorgonzola, potatoes
Tome blanche
Fromage blanc vanille

jeudi 13 février

Salade de lentilles, échalote et lard
Filet de poisson sauce hollandaise
Méli mélo de céréales
Pont l'évêque
Fruit bio

vendredi 14 février

Champignons à la grecque
Paleron braisé
Purée maison
Salade verte et fromage de chèvre bûche du Pylat
Compote pomme/pêche

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES
CITATION DE LA SEMAINE
On ne va jamais aussi loin que lorsqu'on ne sait pas où l'on va.
LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE


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

Restauration municipale . Ville de BEZONS
MENUS : MATERNELLES
SEMAINE 07 du **10 février** au **14 février**
GOUTER 05

lundi 10 février PAI



Salade de pommes de terre
Choux farci
Haricots beurre
Carré de l'est
Fruit de saison

mardi 11 février PAI

Salade verte, leerdamer, noix
Roti de dinde
Courgettes soubises
Purée de courgette

mercredi 12 février PAI

Coleslaw
Primeur burger
Potatoes
Fromage blanc vanille

jeudi 13 février PAI

Crème de potiron
Filet de poisson sauce hollandaise
Méli mélo de céréales
Fromage blanc bio
Fruit bio

vendredi 14 février PAI

Carottes râpées bio
Paleron braisé
Purée maison
Chévretine
Compote pomme/pêche

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE
On ne va jamais aussi loin que lorsqu'on ne sait pas où l'on va.

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

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

RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENUS : PRIMAIRES-Adultes				
SEMAINE 07	du	10 février	au	14 février
GOUTER 05				

lundi 10 février

Salade de pommes de terre
Choux farci
Haricots beurre
Carré de l'est
Fruit de saison

PAI

0



mardi 11 février

Salade verte, leerdamer, noix
Roti de dinde
Courgettes soubises
Purée de courgette

PAI

0

mercredi 12 février

Coleslaw
Primeur burger
Potatoes
Fromage blanc vanille

PAI

0

jeudi 13 février

Crème de potiron
Filet de poisson sauce hollandaise
Méli mélo de céréales
Fromage blanc bio
Fruit bio

PAI

0

vendredi 14 février

Carottes râpées bio
Paleron braisé
Purée maison
Chévretine
Compote pomme/pêche

PAI

0

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

On ne va jamais aussi loin que lorsqu'on ne sait pas où l'on va.

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

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

RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENUS : Crèche				
SEMAINE 07	du	10 février	au	14 février
GOUTER 05				

lundi 10 février

Salade de pommes de terre

Choux farci

Haricots beurre

Purée de haricots beurre

PAI

0



mardi 11 février

Salade verte, leerdamer, noix

Roti de dinde

Courgettes soubises

Purée de courgette

PAI

0

mercredi 12 février

Coleslaw

Primeur burger

Potatoes

Purée de betterave

PAI

0

jeudi 13 février

Crème de potiron

Filet de poisson sauce hollandaise

Méli mélo de céréales

Purée de carotte

PAI

0

vendredi 14 février

Carottes râpées bio

Paleron braisé

Purée maison

Purée de potiron

PAI

0

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

On ne va jamais aussi loin que lorsqu'on ne sait pas où l'on va.

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

ALLERGENESLes menus indiqués contiennent ou peuvent contenirles 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