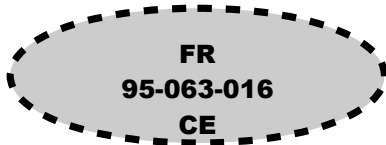


RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 08	du	17 février	au	21 février
GOUTER 06				

lundi 17 février	<p>Jambon persillé (pomelo pour s/porc) Filet de raie au poireaux Choux fleur Salade verte et St Albray Riz au lait vanillé</p>
-------------------------	---



mardi 18 février	<p>Salade d'endives, jambon, fromage et croûtons Rôti de porc jurassien (dinde s/porc) Flageolets Camembert Compote de pomme/abricots</p>
-------------------------	---

mercredi 19 février	<p>Salade du soleil Cuisse de canard aux navets Gratin de potiron Tome vache brebis et salade verte Fruit de saison</p>
----------------------------	---

jeudi 20 février	<p>Salade Grecque : Choux, fromage frais de brebis, dinde et noix Sauté d'agneau printanier Pâtes BIO Fromage roche baron Liégeois de fruits jaunes</p>
-------------------------	---

vendredi 21 février	<p>Potage de légumes mouliné Omelette au reblochon Printanière de légumes maison Crèmeux bourguignon Fruit de saison</p>
----------------------------	--

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Si vous voulez que vos rêves se réalisent, ne dormez pas.

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