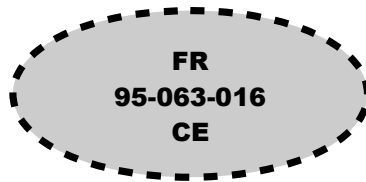


Restauration municipale . Ville de BEZONS			
MENUS : MATERNELLES			
SEMAINE 08	du	17 février	au 21 février
GOUTER 06			
lundi 17 février			

PAI



Pomélo
Poisson meunière et citron
Choux fleur
Emmental
Riz au lait vanillé

mardi 18 février

PAI

Salade d'endives
Rôti de porc jurassien (dinde s/porc)
Flageolets
Camembert
Compote pomme/abricot

mercredi 19 février

PAI

Salade du soleil
Poulet grillé aux herbes
Gratin de potiron
Yaourt nature
Fruit de saison

jeudi 20 février

PAI

Salade Grecque : Choux, fromage frais de brebis, dinde et noix
Sauté d'agneau printanier
Pâtes BIO
(Petit roulé fol épi)
Liégeois de fruits jaunes

vendredi 21 février

PAI

Potage de légumes mouliné
Omelette
Printanière de légumes maison
Suisse bio
Fruit de saison

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

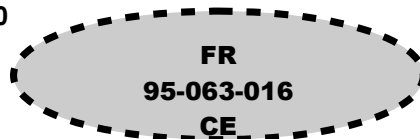
Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation

Plats froids : jour J – 1

RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENUS : PRIMAIRES-Adultes				
SEMAINE 08	du	17 février	au	21 février
GOUTER 06				
lundi 17 février				

PAI

0



Pomélo
Poisson meunière et citron

Choux fleur

Emmental

Riz au lait vanillé

mardi 18 février

PAI

0

Salade d'endives
Rôti de porc jurassien (dinde s/porc)
Flageolets
Camembert
Compote pomme/abricot

mercredi 19 février

PAI

0

Salade du soleil
Poulet grillé aux herbes
Gratin de potiron
Yaourt nature
Fruit de saison

jeudi 20 février

PAI

0

Salade Grecque : Choux, fromage frais de brebis, dinde et noix
Sauté d'agneau printanier
Pâtes BIO
(Petit roulé fol épi)
Liégeois de fruits jaunes

vendredi 21 février

PAI

0

Potage de légumes mouliné
Omelette
Printanière de légumes maison
Suisse bio
Fruit de saison

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES
Si vous voulez que vos rêves se réalisent, ne dormez pas.
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