

Restauration municipale . Ville de BEZONS
MENUS : MATERNELLES
SEMAINE 09 du **24 février** au **28 février**
GOUTER 07

lundi 24 février

PAI



Salade, jambon, fromage
Cordon bleu
Petits pois/carottes
Flan caramel

mardi 25 février

PAI

Carottes râpées
Saucisses de campagne au couteau (dinde veau s/porc)
Haricots coco cuisinés maison
saint paulin
Beignets de carnaval

mercredi 26 février

PAI

Potage poireaux pommes de terre
Lasagnes veggy
Yaourt nature bio
Fruit de saison

jeudi 27 février

PAI

Pâté de campagne Bleu Blanc Coeur (volaille pour s/porc)
Osso bucco de dinde
Pommes vapeur
Salade verte et petit soignon
Salade de fruits frais

vendredi 28 février

PAI

Salade de pomme de terre à la parisienne
Filet de poisson maraîchère
Carottes et brocolis aux oignons
Suisse bio aux fruits
Fruits BIO

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui.

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 09	du	24 février	au	28 février
GOUTER 07				

lundi 24 février	Salade, jambon, fromage Cordon bleu Petits pois/carottes Flamby Cubes de poires
PAI 0 	
mardi 25 février	Carottes râpées Saucisses de campagne au couteau (dinde veau s/porc) Haricots coco cuisinés maison saint paulin Beignets de carnaval
PAI 0	
mercredi 26 février	Potage poireaux pommes de terre Lasagnes veggy Yaourt nature bio Fruit de saison
PAI 0	
jeudi 27 février	Pâté de campagne Bleu Blanc Coeur (volaille pour s/porc) Osso bucco de dinde Pommes vapeur Salade verte et petit soignon Salade de fruits frais
PAI 0	
vendredi 28 février	Salade de pomme de terre à la parisienne Filet de poisson maraîchère Carottes et brocolis aux oignons Suisse bio aux fruits Fruits BIO
PAI 0	

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui.

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