

Restauration municipale . Ville de BEZONS
MENUS : MATERNELLES
SEMAINE 10 du **02 mars** au **06 mars**
GOUTER 08

lundi 02 mars

PAI



Potage aux champignons
Jambonnette de poulet
Flageolets
Fromage blanc nature
Fruit de saison

mardi 03 mars

PAI

Carottes râpées
Steak haché sauce échalote
Haricots verts
Brie
Flan caramel BIO

mercredi 04 mars

PAI

Endives mimolette, surimi, sauce moutarde en grains
Galette complète au sarrasin
Pomme cuite
Biscuit sec

jeudi 05 mars

PAI

œuf dur mayonnaise
Boulettes de pois chiche bio
Semoule et légumes couscous
Yaourt aromatisé bio
Fruit de saison bio

vendredi 06 mars

PAI

Choux rouge vinaigrette
Filet de poisson Sauce armoricaine
Riz curry
Cantal
Ananas frais

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

La musique donne une âme à nos coeurs et des ailes à la pensée.

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 10	du	02 mars	au	06 mars
GOUTER 08				

lundi 02 mars	PAI 0 	Potage aux champignons Jambonnette de poulet Flageolets Fromage blanc nature Fruit de saison
mardi 03 mars	PAI 0	Carottes râpées Steak haché sauce échalote Haricots verts Brie Flan caramel BIO
mercredi 04 mars	PAI 0	Endives mimolette, surimi, sauce moutarde en grains Galette complète au sarrasin Pomme cuite Biscuit sec
jeudi 05 mars	PAI 0	œuf dur mayonnaise Boulettes de pois chiche bio Semoule et légumes couscous Yaourt aromatisé bio Fruit de saison bio
vendredi 06 mars	PAI 0	Choux rouge vinaigrette Filet de poisson Sauce armoricaine Riz curry Cantal Ananas frais

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

La musique donne une âme à nos cœurs et des ailes à la pensée.

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