

Restauration municipale . Ville de BEZONS
MENUS : MATERNELLES
SEMAINE 11 du **09 mars** au **13 mars**
GOUTER 01

lundi 09 mars

PAI



Pomélo
Pizza comté beaufort
Salade verte
Fromage blanc sur lit de fruit
Purée de pomme bio

mardi 10 mars

PAI

Betteraves rouges vinaigrette
Rôti de bœuf
Pâtes
Saint Paulin bio
Salade de fruits exotique

mercredi 11 mars

PAI

Duo de crudité
Tartiflette
Garnie
Crème caramel

jeudi 12 mars

PAI

Salade verte et fromage
Sauté de porc aigre doux (dinde pour s/porc)
Choux de Bruxelles et pommes de terre
Paris-Brest

vendredi 13 mars

PAI

Rillettes cornichons (terrines volaille)
Filet de poisson sauce hollandaise
Purée à la courgette
Yaourt nature
Fruit BIO

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE
Celui qui parle sème, celui qui écoute récolte.

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 11	du	09 mars	au
13 mars			
GOUTER 01			

lundi 09 mars

PAI

0



mardi 10 mars

PAI

0

mercredi 11 mars

PAI

0

jeudi 12 mars

PAI

0

vendredi 13 mars

PAI

0

Pomélo
 Pizza comté beaufort
 Salade verte
 Fromage blanc sur lit de fruit
 Purée de pomme bio

Betteraves rouges vinaigrette
 Rôti de bœuf
 Pâtes
 Saint Paulin bio
 Salade de fruits exotique

Duo de crudité
 Tartiflette
 Garnie
 Crème caramel

Salade verte et fromage
 Sauté de porc aigre doux (dinde pour s/porc)
 Choux de Bruxelles et pommes de terre
 Paris-Brest

Rillettes cornichons (terrines volaille)
 Filet de poisson sauce hollandaise
 Purée à la courgette
 Yaourt nature
 Fruit BIO

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES
--

Celui qui parle sème, celui qui écoute récolte.

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
