

**Restauration municipale . Ville de BEZONS**  
**MENUS : MATERNELLES**  
**SEMAINE 12** du **16 mars** au **20 mars**  
**GOUTER 02**

**lundi 16 mars**

PAI



Chou rouge vinaigrette  
Filet de poisson meunière citron  
Cordiale de légumes  
Camembert  
Riz au lait vanillé

**mardi 17 mars**

PAI

Betteraves rouges vinaigrette  
Sauté de veau provençal  
Lentilles cuisinées maison  
Yaourt velouté nature  
Fruit BIO

**mercredi 18 mars**

PAI

Salade lusitanienne  
Poulet rôti bio  
Poêlée paysanne  
Coulommiers  
Fruit de saison

**jeudi 19 mars**

PAI

Crème d'asperges  
Choucroute garnie (dinde pour s/porc)  
Choux et pommes de terre  
Maasdam BIO  
Fruit de saison

**vendredi 20 mars**

PAI

Céleri BIO rémoulade  
Omelette  
Printanière de légumes  
Petit suisse aux fruits bio  
Compote

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**

**CITATION DE LA SEMAINE**

La musique commence là où s'arrête le pouvoir des mots.

**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

<b>RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS</b>				
<b>MENUS : PRIMAIRES-Adultes</b>				
<b>SEMAINE 12</b>	<b>du</b>	<b>16 mars</b>	<b>au</b>	<b>20 mars</b>
<b>GOUTER 02</b>				

**lundi 16 mars**

PAI

0



Chou rouge vinaigrette

Filet de poisson meunière citron

Cordiale de légumes

Camembert

Riz au lait vanillé

**mardi 17 mars**

PAI

0

Betteraves rouges vinaigrette

Sauté de veau provençal

Lentilles cuisinées maison

Yaourt velouté nature

Fruit BIO

**mercredi 18 mars**

PAI

0

Salade lusitanienne

Poulet rôti bio

Poêlée paysanne

Coulommiers

Fruit de saison

**jeudi 19 mars**

PAI

0

Crème d'asperges

Choucroute garnie (dinde pour s/porc)

Choux et pommes de terre

Maasdam BIO

Fruit de saison

**vendredi 20 mars**

PAI

0

Céleri BIO rémoulade

Omelette

Printanière de légumes

Petit suisse aux fruits bio

Compote

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**

La musique commence là où s'arrête le pouvoir des mots.

**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