

Restauration municipale . Ville de BEZONS			
MENUS : MATERNELLES			
SEMAINE 13	du	23 mars	au
		27 mars	
GOUTER 03			

lundi 23 mars	<p>Salade de l'ami molette Cervelas à l'Alsacienne (escalope dinde pour s/porc) Carottes et poireaux à la crème Yaourt nature bio Fruit de saison</p>
----------------------	---



mardi 24 mars	<p>Salade de choux blanc et carottes vinaigrette Filet de poisson au beurre blanc Haricots verts et haricots beurre Tome grise bio Choux vanille</p>
----------------------	--

mercredi 25 mars	<
PAI	<p>Couscous agneau Semoule et légumes Chocolat liégeois</p>

jeudi 26 mars	<p>Feuilleté fromage Nuggets végétal Choux fleur Fromage blanc vanille Fruit de saison</p>
----------------------	--

vendredi 27 mars	<p>Melon d'hiver Hachis parmentier Carré de l'est Pêche au sirop</p>
-------------------------	---

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Il ne faut pas avoir peur du bonheur, c'est juste un bon moment à passer.

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 13	du	23 mars	au	27 mars
GOUTER 03				

lundi 23 mars

Salade de l'ami molette

Cervelas à l'Alsacienne (escalope dinde pour s/porc)

Carottes et poireaux à la crème

Yaourt nature bio

Fruit de saison

PAI

0



mardi 24 mars

Salade de choux blanc et carottes vinaigrette

Filet de poisson au beurre blanc

Haricots verts et haricots beurre

Tome grise bio

Choux vanille

PAI

0

mercredi 25 mars

<

Couscous agneau

Semoule et légumes

Chocolat liégeois

PAI

0

jeudi 26 mars

Feuilleté fromage

Nuggets végétal

Choux fleur

Fromage blanc vanille

Fruit de saison

PAI

0

vendredi 27 mars

Melon d'hiver

Hachis parmentier

Carré de l'est

Pêche au sirop

PAI

0

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES
--

Il ne faut pas avoir peur du bonheur, c'est juste un bon moment à passer.

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
