

<b>RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS</b>					
<b>MENUS : PRIMAIRES- Adultes</b>					
<b>SEMAINE</b>	<b>19</b>	<b>du</b>	<b>06 mai</b>	<b>au</b>	<b>10 mai</b>
<b>GOUTER 05</b>					

<b>lundi 06 mai</b>	PAI ROUSSILLON FR 95-063-016 CE	Salade et emmental Colin sauce hollandaise Pommes vapeur Port salut Purée pomme/poire BIO
---------------------	---	---

<b>mardi 07 mai</b>	PAI IDEFIX	Betteraves rouges vinaigrette Rôti de veau dijonnaise Quinoa BIO Fromage blanc fruité Fruit de saison
---------------------	---------------	---

<b>mercredi 08 mai</b>	PAI 0	FERIE
------------------------	----------	-------

<b>jeudi 09 mai</b>	PAI BOULE ET BILL	Carottes râpées Cordon bleu Coquillettes BIO babybel Crème à la pistache
---------------------	----------------------	--

<b>vendredi 10 mai</b>	PAI CAMARGUE	Taboulé Steak haché BIO sauce pistou Brocolis Velouté nature BIO Salade de fruits frais
------------------------	-----------------	---

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

**CITATION DE LA SEMAINE**  
 Toutes ces mains pour transformer ce monde et  
 si peu de regards pour le contempler.

**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 produ  
 à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lup  
 mollusques et produits à base de mollusques

**Fabrication des repas : Plats chauds** : le jour même de leur consommation  
**Plats froids** : jour J - 1, maximum