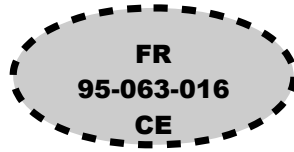


RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 35	du	24 août	au	28 août
GOUTER 08				

lundi 24 août



Coleslaw
Omelette aux champignons
Pates BIO sauce tomate BIO
Tome de vache
Yaourt bio

mardi 25 août

Pastèque
Poisson meunière et citron
Chou fleur
Tartare aux noix
Tarte noix de coco

mercredi 26 août

½ Avocat au thon
Côte de porc charcutière
Haricots coco cuisinés maison
Salade verte et St Albroy
Fruit de saison Bio

jeudi 27 août

Iceberg, lardons, maïs, carottes
Pintade rôtie
Jardinière de légumes
Coulommiers
Flan caramel

vendredi 28 août

Salade de blé caliméro
Rôti de bœuf et son jus
Courgettes sautées aillées persillées
Comté
Ananas frais

Frites

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES
CITATION DE LA SEMAINE**

Le talent sans génie est peu de chose. Le génie sans talent n'est rien.

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