

RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 31	du	27 juillet	au	31 juillet
GOUTER 04				

lundi 27 juillet



Salade lusitaniennne
 Sauté de veau aux carottes
 Haricots verts
 ST Félicien
 Salade exotique fraiche

mardi 28 juillet

Betteraves rouges
 Brochette de dinde marinée
 Blé
 Salade verte et vieux pané
 Fruit de saison BIO

mercredi 29 juillet

Filet de maquereaux moutarde
 Tomate farcie
 Pâtes
 Salade verte et Coulommiers
 Fruit de saison

jeudi 30 juillet

Carottes BIO râpées
 Filet de saumon sauce hollandaise
 Mitonnée de légumes
 Roquefort
 Religieuse café

vendredi 31 juillet

Melon
 Paëlla
 Riz paëlla
 Port salut
 Liégeois chocolat BIO

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Le temps ne te fait pas prendre d'amis, il te fait comprendre lesquels sont les vrais amis.

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 : MATERNELLES
SEMAINE 31 du **27 juillet** au **31 juillet**
GOUTER 04

lundi 27 juillet

PAI



Salade lusitanienne
Nuggets végétal
Haricots verts
Yaourt Brassé aux fruits
Salade exotique fraiche

mardi 28 juillet

PAI

Betteraves rouges
Émince de dinde à la crème
Blé
Suisse nature
Fruit de saison BIO

mercredi 29 juillet

PAI

Filet de maquereau à la moutarde
Tomate farcie (farce s/porc)
Pâtes
Coulommiers
Fruit de saison

jeudi 30 juillet

PAI

Carottes BIO râpées
Cubes de saumon sauce hollandaise
Mitonnée de légumes
Crème caramel

vendredi 31 juillet

PAI

Melon
Paëlla
Riz paëlla
Port salut
Compote

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Le temps ne te fait pas prendre d'amis, il te fait comprendre lesquels sont les vrais amis.

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 31	du	27 juillet	au	31 juillet
GOUTER 04				

lundi 27 juillet

PAI
0

Salade lusitanienne
Nuggets végétal
Haricots verts
Yaourt Brassé aux fruits
Salade exotique fraîche

mardi 28 juillet

PAI
0

Betteraves rouges
Émince de dinde à la crème
Blé
Suisse nature
Fruit de saison BIO

mercredi 29 juillet

PAI
0

Filet de maquereau à la moutarde
Tomate farcie (farce s/porc)
Pâtes
Coulommiers
Fruit de saison

jeudi 30 juillet

PAI
0

Carottes BIO râpées
Cubes de saumon sauce hollandaise
Mitonnée de légumes
Crème caramel

vendredi 31 juillet

PAI
0

Melon
Paëlla
Riz paëlla
Port salut
Compote

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Le temps ne te fait pas prendre d'amis, il te fait comprendre lesquels sont les vrais amis.

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 : Crèche				
SEMAINE 31	du	27 juillet	au	31 juillet
GOUTER 04				

lundi 27 juillet

PAI

0

Salade lusitanienne
Sauté de veau aux carottes
Haricots verts
Purée de haricots verts

FR
95-063-016

mardi 28 juillet

PAI

0

Betteraves rouges
Émince de dinde à la crème
Blé
Purée de potiron

mercredi 29 juillet

PAI

0

Filet de maquereau à la moutarde
Tomate farcie (farce s/porc)
Pâtes
Purée de tomate

jeudi 30 juillet

PAI

0

Carottes BIO râpées
Cubes de saumon sauce hollandaise
Mitonnée de légumes
Purée de légumes

vendredi 31 juillet

PAI

0

Melon
Paëlla
Riz paëlla
Purée d'épinards

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Le temps ne te fait pas prendre d'amis, il te fait comprendre lesquels sont les vrais amis.

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, maximum