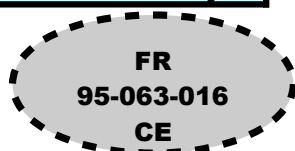


RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 25	du	17 juin	au	21 juin
GOUTER 03				

lundi 17 juin



Salade iceberg et leerdamer
 Filet de colin crème de carottes et orange
 Haricots plats
 Fournol
 Fruit de saison Bio

mardi 18 juin

Céleri rémoulade Bio
 Brochette de filet poulet méditerranéenne
 Petits pois carottes
 Port salut et salade verte
 Riz au lait

mercredi 19 juin

Salade de tomates locales
 Rôti de dinde
 Tagine abricot
 Roquefort
 Fruit de saison

jeudi 20 juin

Melon
 Sauté de veau marengo
 Macaroni
 Cantal
 Liégeois café

vendredi 21 juin

Carottes râpées vinaigrette
 Saucisse fumée froide (volaille pour ss porc)
 Salade de lentilles
 Coulommiers
 Poires cuites au spéculos

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE
 C'est le rôle essentiel du professeur d'éveiller la joie de travailler et de connaître .

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