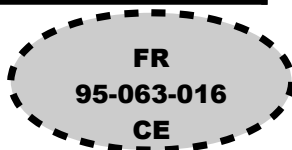


<b>RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS</b>					
<b>MENU : COMMUNAUX - FOYERS</b>					
<b>SEMAINE 29</b>	<b>du</b>	<b>13 juillet</b>	<b>au</b>	<b>17 juillet</b>	
<b>GOUTER 02</b>					

**lundi 13 juillet**



Carotte BIO râpée aux agrumes  
Omelette  
Pommes de terre sautées  
Tome noire des Pyrénées  
Yaourt à la grecque, biscuits secs

**mardi 14 juillet**

**FERIE**

**mercredi 15 juillet**

poitrine fumée  
oignons nouveaux

Terrine de st Jacques sauce cocktail  
Foie de veau persillé  
Jardinière de légumes  
Tartare poivre  
Fruit de saison

**jeudi 16 juillet**

Duo de melon, concombres, mozzarella sauce balsamique  
Dindonneau froid mayonnaise  
Salade de haricots verts  
Camembert  
Fruit de saison BIO

**vendredi 17 juillet**

Radis beurre, variété locale  
Couscous garni  
Semoule et légumes  
Salade verte et Bombel  
Compote sans sucre

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

**CITATION DE LA SEMAINE**

**Les secrets les mieux gardés sont ceux qui n'ont jamais été demandés.**

**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