Restauration municipale . Ville **BEZONS** de **MENUS MATERNELLES SEMAINE** 29 13 juillet 17 juillet du au GOUTER 02

lundi 13 juillet

Carotte BIO râpée aux agrumes **Omelette**

PAI Hallowee 95-063-016 CE

Pommes de terre sautées Yaourt brassé fraise BIO

mardi 14 juillet

PAI Cléo et Chicco **FERIE**

mercredi 15 juillet

PAI Camargue Terrine de poisson sauce cocktail **Poisson** Jardinière de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison

jeudi 16 juillet

Duo de melon, concombres, mozzarella sauce balsamique

Dindonneau froid mayonnaise Salade de haricots verts PAI Fruit de saison bio **Boule et Bill**

vendredi 17 juillet

PAI Rayon du sud

Couscous garni Semoule et légumes 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 bas 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 29	du	13 juillet	au	17 juillet	
GOUTER 02					
lundi 13 juillet	lundi 13 juillet Carotte BIO râpée aux agrumes				
Omelette					
PAI	PAI Pommes de terre sautées				
Halloween Yaourt brassé fraise BIO					
FR (Fruit pour adultes)					
95-063-016					
CE					
mardi 14 juillet					
PAI	FERIE				

mercredi 15 juillet

Cléo et Chicco

PAI Camargue Terrine de poisson sauce cocktail
Poisson
Jardinière de légumes
Fromage blanc nature
Fruit de saison

jeudi 16 juillet

Duo de melon, concombres, mozzarella sauce balsamique

PAI Salade de haricots verts

Boule et Bill (Emmental pour adultes)

Fruit de saison bio

vendredi 17 juillet

PAI Rayon du sud (Radis pour adultes)
Couscous garni
Semoule et légumes
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 bas 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

<u>Fabrication des repas</u> : <u>Plats chauds</u> : le jour même de leur consommation

Plats froids : jour J – 1