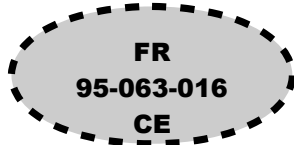


RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 32	du	05 août	au	09 août
GOUTER 07				

lundi 05 août	½ Avocat sauce aux herbes Quiche Lorraine (à la volaille pour s/porc) Salade verte Rouy Fruit de saison
----------------------	---



mardi 06 août	Tomate BIO vinaigrette Rôti de veau Purée à la courgette maison Tome blanche Crème dessert caramel
----------------------	--

mercredi 07 août	Feuilleté provençal Pavé de bœuf sauce poivre Beignet de chou fleur Bûche de chèvre et salade Fruit de saison Bio
-------------------------	---

jeudi 08 août	Pastèque Côte de porc charcutière (escalope de dinde s/porc) Haricots blancs Boursin ail fines herbes Bavarois
----------------------	--

vendredi 09 août	Salade du soleil Filet de lieu froid sauce citronnée Haricots beurre en salade Carré de l'est Fruit de saison
-------------------------	---

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

La télévision à la maison est très favorable à la culture. Chaque fois que quelqu'un l'allume chez moi, je vais dans la pièce d'à côté et je lis.

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