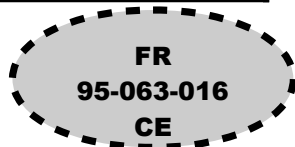


RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS				
MENU : COMMUNAUX - FOYERS				
SEMAINE 35	du	26 août	au	30 août
GOUTER 02				

lundi 26 août



Coleslaw
Omelette aux champignons maison
Pates BIO sauce tomate BIO
Tome de vache
Yaourt bio

mardi 27 août

Pastèque
Poisson meunière et citron
Épinards à la crème
Tartare aux noix
Tarte noix de coco

mercredi 28 août

½ Avocat au thon
Côte de porc charcutière
Haricots coco cuisinés maison
Salade verte et St Albray
Fruit de saison Bio

jeudi 29 août

Iceberg, lardons, maïs, carottes
Pintade rôtie
Purée au chou fleur
Coulommiers
Flan caramel

vendredi 30 août

Salade de blé caliméro
Rôti de bœuf et son jus
courgettes sautées aillées persillées
Comté
Ananas frais

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Le talent sans génie est peu de chose. Le génie sans talent n'est rien.

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