RESTAURATION	MUN	ICIPALE - VILI	E DE	BEZONS		
MENU : COMMUNAUX - FOYERS						
SEMAINE 39	du	23 septembre	au	27 septembre		
GOUTER 01						

lundi 23 septembre

FR 95-063-016 CE Salade de concombre Filet de colin sauce nantua Riz pilaf Edam BIO\* Cocktail de fruits au sirop

mardi 24 septembre

Roulade de volaille aux olives (salade de maïs)
Côtes de porc aux herbes (volaille pour s/porc)
Gratin de Brocolis
Fourme d'Ambert
Yaourt aux fruits BIO et biscuits

mercredi 25 septembre

Tarte tomate chèvre
Goulasch hongroise
Coquillettes
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison bio

jeudi 26 septembre

Salade coleslaw
Cuisse de canard sauce poivre
Poêlée de légumes
Salade verte et Carré de l'est
Île flottante

vendredi 27 septembre

Melon
Pilon de poulet mariné\*
Purée aux épinards
Salade verte et St Albray\*
Bavarois fraise

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 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 : MATERNELLES SEMAINE 39 du 23 septembre au 27 septembre GOUTER 01

lundi 23 septembre

Salade de concombre Galopin de colin sauce Nantua Riz pilaf Edam BIO

Cocktail de fruits au sirop

PAI Orienta FR 95-063-016 CE

CE , , ,

mardi 24 septembre

PAI Roussillon Salade de maïs

Grillade de porc aux herbes
Gratin de brocolis

Yaourt aux fruits BIO

Fruit de saison

#### mercredi 25 septembre

PAI Soleil levant Tarte tomate chèvre
Goulasch hongroise
Coquillettes
Fromage blanc vanille
Fruit de saison bio

### jeudi 26 septembre

PAI Ixtassou Salade coleslaw
Brochette de dinde
Poêlée de légumes
Kidiboo
Compote pomme fraise

# vendredi 27 septembre

PAI Substitut 20 Melon Wings de poulet Purée aux épinards Carakid

#### 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 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	N MUN	IICIPALE - VILL	E DE	BEZONS		
MENUS : PRIMAIRES-Adultes						
SEMAINE 39	du	23 septembre	au	27 septembre		
GOUTER 01						
1 11 00						

lundi 23 septembre

Salade de concombre Galopin de colin sauce Nantua Riz pilaf Edam BIO Cocktail de fruits au sirop

PAI **Oriental** 

mardi 24 septembre

Salade de maïs Grillade de porc aux herbes Gratin de brocolis Yaourt aux fruits BIO Fruit de saison

PAI Roussillon

mercredi 25 septembre

PAI Soleil levant

Tarte tomate chèvre Goulasch hongroise Coquillettes Fromage blanc vanille Fruit de saison bio

jeudi 26 septembre

PAI **Ixtassou** 

Salade colesiaw Brochette de dinde Poêlée de légumes **Kidiboo** Compote pomme fraise

vendredi 27 septembre

PAI **Substitut 20** 

Melon Wings de poulet Purée aux épinards Carakid

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION

FR 95-063-016

Le talent sans génie est peu de chose. Le génie sans talen... LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

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	MUN	ICIPALE - VI	ILLE DE	BEZONS		
MENUS : Crèche						
SEMAINE 39	du	23 septembre	e au	27 septembre		
GOUTER 01						

lundi 23 septembre

Salade de concombre Galopin de colin sauce Nantua

Riz pilaf

PAI purée de potiron **Oriental** 

FR 95-063-016 Salade de maïs mardi 24 septem

Grillade de porc aux herbes PAI Gratin de brocolis Roussillon purée de brocolis

mercredi 25 septembre

PAI Soleil levant

Tarte tomate chèvre Goulasch hongroise Coquillettes purée de courgette

jeudi 26 septembre

PAI **Ixtassou** 

Salade colesiaw Brochette de dinde Poêlée de légumes purée de légumes

vendredi 27 septembre

PAI **Substitut 20** 

Melon Wings de poulet Purée aux épinards

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

# <u>CITATION DE LA SEMAINE</u>

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 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, maximum