

<b>RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS</b>			
<b>MENU : COMMUNAUX - FOYERS</b>			
<b>SEMAINE 40</b>	<b>du</b>	<b>28 septembre</b>	<b>au</b>
			<b>02 octobre</b>
<b>GOUTER 05</b>			

**lundi 28 septembre**



Concombres à la menthe  
 Dindonneau sauce suprême  
 Blé et julienne de légumes  
 Salade d'endives et Bresse bleu  
 Fruit de saison

**mardi 29 septembre**

Salade Franc-comtoise  
 Choucroute garnie (dinde pour s/porc)  
 Choux et pommes de terre  
 Fromage au lait de mélange  
 Yaourt aux fruits bio

**mercredi 30 septembre**

Potage de légumes  
 Filet de poisson frais sauce beurre citron  
 Courgettes poêlées aillées  
 St Nectaire  
 Riz aux lait Bio

**jeudi 01 octobre**

Sardine beurre  
 Langue de bœuf sauce madère  
 Haricots beurre  
 Brie  
 Compote pomme abricot

**vendredi 02 octobre**

Céleri rémoulade  
 Pizza bolo végétale  
 Salade verte  
 Cantadou ail et fines herbes  
 Tarte bourdaloue

Frites

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**  
**CITATION DE LA SEMAINE**  
**Si l'on passait l'année en vacances, on serait aussi fatigué à ne rien faire qu'à travailler.**  
**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