



MENUS DU MOIS DE AVRIL 2017

RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

Réserver obligatoirement la veille avant 14h au 04.91.05.74.11



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleurs en salade Boulettes de bœuf* sauce provençale Purée de pommes de terre Fromage Mousse au chocolat 3	Salade de pâtes Sauté de dinde au curry Carottes persillées Fromage Fruit de saison 4	Céleri rémoulade Cuisse de poulet Haricots beurre persillés Fromage Eclair au chocolat 6	Salade verte Chili ** Con Carne Fromage Fruit de Saison 6	Concombre à la menthe Colin sauce aux agrumes Blé aux petits légumes Fromage Tarte 7
Taboulé Cordon bleu Jardinière de légumes Fromage Flan vanille 10	Betteraves vinaigrette Raviolis aux fromages sauce Provençale Fromage Glace 11	Carottes râpées Rôti de dinde Purée de céleri Fromage Fruit de saison 12	Salade verte Gratin de pâtes aux dés de jambon Fromage Compote de fruits 13	Haricots vers aux oignons Hachis parmentier de poisson Fromage Gélifié vanille 14
17	Betteraves vinaigrette Davicroquettes et citron Courgettes béchamel Fromage Tarte aux fruits 18	Salade verte Poulet sauce basquaise Polenta Fromage Fruit de saison 19	Saucisson sec Lasagne Bolognaise** Fromage Tranche napolitaine 20	Salade du meunier Marmite de poisson Carottes persillées Fromage Fruit de saison 21
 24	Charcuterie Filet de colin pané Ratatouille Fromage Fruit de Saison 25	Concombre sauce Bulgare Sauté de bœuf* aux olives Purée de pomme de terre Fromage Poire au chocolat 26	 MENU ITALIEN Tomate au basilic Raviolis frais aux trois fromages guyère râpé Fromage Tranche napolitaine 27	 MENU BIO 28

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :	* France	** Italie		
-------------------------------	----------	-----------	--	--