



RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

MENUS DU MOIS DE JUIN 2016



RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H

AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Macédoine de légumes Croustillant de poisson Cordiale de légumes Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Chipolata Purée de pommes de terre Fromage Mousse au chocolat	Carottes râpées Gratin de poisson Riz Fromage Fruit de saison
		1	2	3
Concombres à la menthe Quenelles financières Carottes vichy Fromage Compote de fruit	Salade de blé Nugget's de poulet Courgettes béchamel Fromage Yaourt aromatisé	Melon Pavé de colin au cumin Pâtes au basilic Fromage Cocktail de fruits	Salade verte Steak haché de bœuf Pommes de terres persillées Fromage Flan vanille	Salade de pâtes Tajine de poisson Semoule Fromage Fruit de saison
6	7	8	9	10
Tomate au basilic Chili con carne Riz Fromage Fruit de saison	Allumette au fromage Filet de merlu aux olives Ratatouille Fromage Glace	Mousse de foie et cornichon Aïoli et ses légumes Fromage Fruit de saison	MENU BIO	Tomate au basilic Poisson pané Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Biscuit
13	14	15	16	17
Macédoine de légumes Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison	Taboulé Pavé de colin en sauce Ratatouille Fromage Yaourt aromatisé	Salade de tomate Daube de bœuf aux olives Polenta Fromage Glace	Pastèque Steak haché de veau Frites Fromage Glace	Salade verte Riz à la Dieppoise Fromage Compote de fruits
20	21	22	23	24
Céleri rémoulade Moelleux de poulet sauce basquaise Semoule Fromage Flan nappé caramel	Salade iceberg Boulettes de mouton Purée de pomme de terre Fromage Mousse au chocolat	Méli mélo de salade verte Riz Cantonnais Fromage Salade de fruits	Coquillettes au pistou Croustillant de poisson Courgettes béchamel Fromage Fruit de saison	
27	28	29	30	
(*)ORIGINE DES VIANDES BOVINES UTILISEES POUR LA PREPARATION DES PLATS (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002)				
Né-Elevé-Abattu-Conditionné :	* France	** Italie		

