



RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

MENUS DU MOIS MAI 2016



RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H
AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves en salade Gratin de pâtes au jambon Fromage Fruit de saison 2	Pomelos au sucre Steak haché de veau sauce Provençale Semoule Fromage Pomme au four 3	Macédoine mayonnaise Boulettes de mouton sauce catalane Coquillettes Fromage Fruit de saison 4	FERIE 5	Salade verte Colombo de poisson Riz Fromage Fruit de saison 6
Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet au jus Duo de haricots Fromage Fruit de saison 9	Salade coleslaw Raviolis de bœuf au pistou et fromage râpé Fromage Tarte au chocolat 10	Tomate au basilic Sauté de porc aux olives Purée de pomme de terre Fromage Flan vanille 11	Salade verte Couscous (merguez, boulette) et ses légumes Fromage Glace 12	Salade de blé Beignets de poisson Carottes persillées Fromage Flan au chocolat 13
FERIE 16	Pâte de campagne Saucisse de Toulouse Ratatouille Fromage Ménélik chocolat 17	Salade verte Steak haché sauce Pizaïolo Purée de pomme de terre Fromage Compote de fruits 18	Taboulé Œufs Florentine Epinards béchamel Fromage Fruit de saison 19	Saucisson sec Colin aux agrumes Mélange de légumes Fromage Eclair 20
Concombre à la menthe Saucisse de Strasbourg Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison 23	MENU BIO 24	Salade de pâtes Sauté de poulet aux Herbes de Provençale Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison 25	Carottes râpées Pâtes Bolognaise Fromage Fruit de saison 26	Tomate vinaigrette Croustillant de poisson Riz aux courgettes Fromage Compote de fruit 27
Pâté de campagne Sauté de dinde au paprika Purée de carottes Fromage Mousse chocolat 30	Salade de cuidités Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Fromage Fruit de saison 31			
(*)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		