



RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2016



RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H

AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes Gratin de pâtes au jambon Fromage Fruit de saison 3	Pomelos / jus pour les maternelles Poulet basquaise Semoule Fromage Yaourt aromatisé 4	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf * Carottes vichy Fromage Tarte aux pommes 5	Salade verte aux croûtons Steak haché de veau * Pommes de terre persillées Fromage Fruit de saison 6	MENU DE LA MER Paëlla géante Fromage Glace 7
Potage de légumes Sauté de dinde Provençal Blé Fromage Fruit de saison 10	Salade de betteraves Raviolis sauce tomate Fromage Cocktail de fruits 11	Macédoine à la mayonnaise Poulet rôti aux Herbes Pommes persillées Fromage Fruit de saison 12	MENU BIO Choux-fleurs vinaigrette Boulettes de boeuf Pâtes et fromage râpé Fromage et fruit de saison 13	Carottes râpées Croustillant de poisson Petits pois Fromage Lacté vanille 14
Saucisson à l'ail Pâtes Bolognaise ** Fromage Fruit de saison 17	Salade coleslaw Saucisse de Strasbourg Purée de pommes de terre Fromage Mousse au chocolat 18	Salade de riz Rôti de dinde Jardinière de légumes Fromage Compote de fruits 19	Salade verte Sauté de porc Blé Fromage Biscuit 20	Allumette au fromage Filet de colin à l'oseille Ratatouille Fromage Flan nappé au caramel 21
Potage de légumes Steak haché** Purée de céleri Fromage Flan au chocolat 24	Haricots verts à l'échalote Paupiette de veau Petits Pois Fromage Doghnut's 25	Salade verte Sauté de bœuf* Polenta Fromage Compote de fruits 26	Taboulé Œufs Florentine Epinards béchamel Fromage Fruit de saison 27	Paté de Campagne Poisson pané Cordiale de légumes Fromage Fruit de saison 28
Brocolis vinaigrette Chipolata Purée de pommes de terre 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		