




MENUS DU MOIS DE JUILLET 2017

RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

Réserver obligatoirement la veille avant 14h au 04.91.05.74.11



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
| Céleri au curry Aioli Garni Fromage Compote de fruits 3 | MENU DE FIN D'ANNEE Hamburger Frites Biscuit Glace 4 | Tomates aux olives Jambon Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison 5 | Assiette de crudités Cuisse de poulet Pâte au pistou Yaourt aromatisé 6 | Taboulé Steak haché de bœuf** Haricots verts persillés Compote de fruits 7 |
| Pâté de campagne Colin sauce basilic Riz Fromage Fruits au sirop 10 | Salade verte Hachis** Parmentier Fromage Glace 11 | Salade de pâtes Cordon bleu Ratatouille Fromage Flan caramel 12 | Melon Steak haché de veau* Haricots beurre Fromage Ménélik au chocolat 13 | FERIE 14 |
| Salade verte Nugget's de poulet Frites Fromage Fruit de saison 17 |  MENU BIO 18 | Tomate au basilic Boulettes de bœuf* au curry Semoule Fromage Fruit de saison 19 | Allumette au fromage Sauté de dinde Provençal Carottes vichy Fromage Compote de fruits 20 | Concombres à la menthe Poisson pané et citron Poêlée de légumes Fromage Yaourt aromatisé 21 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 31 | | | | |

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 | | |
|-------------------------------|----------|-----------|--|--|