





# MENUS DU MOIS DE JUIN 2017

## RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

Réserver obligatoirement la veille avant 14h au 04.91.05.74.11



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|---|
|   |   |   | Betteraves vinaigrette<br>Chipolata<br>Purée de pommes de terre<br>Fromage<br>Mousse au chocolat<br><b>1</b>        | Salade de riz<br>Gratin de poisson<br>Carottes vichy<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>2</b>                    |
|   | Salade de blé<br>Nugget's de poulet<br>Courgettes béchamel<br>Fromage<br>Yaourt aromatisé<br><b>5</b>       | Melon<br>Pavé de colin au cumin<br>Pâtes au basilic<br>Fromage<br>Cocktail de fruits<br><b>6</b>  | Salade verte<br>Steak haché de bœuf**<br>Pommes de terre persillées<br>Fromage<br>Flan vanille<br><b>7</b>          | Tomate et maïs<br>Tajine de poisson<br>Semoule<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>8</b>                          |
| <b>FERIE</b><br>MENU MEXICAIN<br><br>Salade verte<br>Chili con carne**<br>Riz<br>Fromage<br>Glace<br><b>12</b> | Allumette au fromage<br>Filet de merlu aux olives<br>Ratatouille<br>Fromage<br>Fromage blanc<br><b>13</b>   | Mousse de foie et cornichon<br>Aïoli<br>et ses légumes<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>14</b> | <br><b>MENU BIO</b><br><b>15</b> | Charcuterie<br>Poisson pané<br>Haricots verts persillés<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>16</b>                |
| Salade de haricots verts<br>Pâtes<br>à la carbonara<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>19</b>  | Taboulé<br>Pavé de colin sauce aux agrumes<br>Poêlée de légumes<br>Fromage<br>Yaourt aromatisé<br><b>20</b> | Salade de tomate<br>Daube de bœuf* aux olives<br>Pâtes<br>Fromage<br>Tarte<br><b>21</b>           | Salade verte<br>Steak haché de veau*<br>Purée de céleri<br>Biscuit<br>Glace<br><b>22</b>                            | Melon<br>Riz<br>à la Dieppoise<br>Fromage<br>Compote de fruits<br><b>23</b>                                       |
| Charcuterie<br>Moelleux de poulet sauce basquaise<br>Semoule<br>Fromage<br>Flan nappé caramel<br><b>26</b>  | Melon<br>Boulettes de mouton<br>Polenta<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>27</b>                          | Méli mélo de salade verte<br>Riz<br>Cantonnais<br>Fromage<br>Salade de fruits<br><b>28</b>        | Coquillettes au pistou<br>Cuisse de poulet rôtie<br>Petits pois carottes<br>Fromage<br>Fruit de saison<br><b>29</b> | Tomate en salade<br>Beignets de poisson<br>Haricots verts persillés<br>Fromage<br>Mousse au chocolat<br><b>30</b> |

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