



MENUS DU MOIS DE MAI 2017

RESTAURANT LA BELLE EPOQUE



Réserver obligatoirement la veille avant 14h au 04.91.05.74.11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade Steak haché de veau* sauce Provençale Semoule Fromage Eclair au chocolat	Choux-fleurs en salade Boulettes de mouton sauce catalane Coquillettes Fromage Fruit de saison	Tomate aux olives Rôti de dinde Petits pois Fromage Flan vanille	Carottes râpées Raviolis au saumon et fromage râpé Fromage Compote de fruits
1	2	3	4	5
FERIE	Haricots verts en salade Pâtes Bolognaises** Fromage Fruit de saison	Tomate au basilic Sauté de porc aux olives Purée de pommes de terre Fromage Flan vanille	 MENU ORIENTAL Salade verte Couscous (merguez, boulette bœuf*) et ses légumes Fromage Glace	Salade de riz Beignets de poisson Carottes persillées Fromage Flan au chocolat
	8	9	10	11
Brocolis vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce citron FERIE Fromage Biscuits locaux	Friand au fromage Saucisse de Toulouse Ratatouille Fromage Fruit de saison	Salade verte Steak haché** sauce Pizzaïolo Pâtes Fromage Compote de fruits	Taboulé Œufs durs Florentine Fromage Fruit de saison	Salade verte Aïoli et ses légumes Fromage Mousse au chocolat
15	16	17	18	19
Betterave Sauté de dinde au paprika Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	 MENU BIO	Salade de pâtes Cuisse de poulet aux herbes de Provence Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison		
22	23	24	25	26
Salade de pâtes Nugget's de poulet Frites et ketchup Fromage Fruit de saison	Céleri au curry Boulettes de bœuf* sauce tomate Polenta Fromage Yaourt nature sucré	Macédoine de légumes Croustillants de poisson Cordiale de légumes Fromage Tarte	FERIE	
29	30	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		
-------------------------------	----------	-----------	--	--