



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

RESTAURANT LA BELLE ÉPOQUE

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Férié	Saucisson sec Steak haché de poulet Gratin de courgettes Fromage Dessert	Radis beurre Boudin Purée de PDT Fromage Dessert	Salade de pâtes au dés d'emmental Colin sauce basilic Ratatouille Fromage Dessert
	1	2	3	4
Betteraves vinaigrette Escalope Viennoise Petits pois Fromage Dessert	Céleri remoulade Pâtes à la Carbonara Fromage Dessert	Terrine de légumes Chipolatas Lentilles au jus Fromage Dessert	Potage de légumes Quenelles sauce provençale Riz Fromage Dessert	Férié
7	8	9	10	11
Pomelos au sucre Andouillette Frites Fromage Dessert	Macédoine mayonnaise Steak haché au jus Purée de pois cassés Fromage Dessert	Salade d'endives, emmental et noix Jambon° Purée de courgettes Yaourt nature Dessert	Mousse de foie et cornichons Rosbeef Haricots verts Fromage Dessert	Salade verte Calamars à l'Armoricaine Riz Fromage Dessert
14	15	16	17	18
Chou chinois en salade Vol-au-vent de poisson Boulgour Fromage Dessert	Salade verte Tripes à la mode de Caen Pommes de terre rôti Fromage Dessert	Pizza au fromage Poisson meunière Poêlée de légumes Fromage Dessert	Céleri vinaigrette Pâtes à la Bolognaise ** et emmental râpé Fromage Dessert	Salade de museau Feuilleté au poisson Chou-fleur en gratin Fromage Dessert
21	22	23	24	25
Salade de haricots verts Palette à la diable Gnocchi Fromage	Potage de légumes Couscous royal Fromage	Salade verte et maïs Saucisses de Toulouse Flageolets Fromage		

Dessert	28	Dessert	29	Dessert	30
---------	----	---------	----	---------	----

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 :



Plat végétarien



*** France**
Issu de l'agriculture biologique

**** Italie**