



RESTAURANT *LA BELLE EPOQUE*

MENUS DU MOIS DE AVRIL 2016



RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H

AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Betteraves vinaigrette Beignets de poisson Mélange de légumes Fromage Fruit de saison 1
Allumette au fromage Cuisse de poulet Haricots verts persillés Fromage Compote de fruits 4	Macédoine mayonnaise Boulettes de mouton au curry Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison 5	Salade iceberg Sauté de dinde aux olives Carottes vichy Fromage Eclair au chocolat 6	Mousse de foie et cornichon Pâtes Bolognaise Fromage Fruit de saison 7	Pomelos Aioli Garni Fromage Yaourt aromatisé 8
Taboulé Cordon bleu Chou de Bruxelles Fromage Flan vanille 11	Salade de haricots verts Raviolis aux 4 fromages Fromage Glace 12	Carottes râpées Steak haché de veau Purée de potiron Fromage Fruit de saison 13	Salade verte Gratin de pâtes au jambon Fromage Compote de fruits 14	Velouté de courgettes Poisson pané Carottes persillées Fromage Fruit de saison 15
Potage de légumes Parmentier de Bœuf Fromage Mousse chocolat 18	Céleri rémoulade Filet de colin pané Courgettes béchamel Fromage Tarte aux fruits 19	Haricots verts en salade Poulet sauce basquaise Polenta Fromage Fruit de saison 20	Terrine de légumes Pâtes carbonara Yaourt nature sucré Fruit de saison 21	Salade de riz Œufs durs Epinard béchamel Fromage Fruit de saison 22
MENU BIO 25	Chou fleur vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre persillées Fromage Fruit de saison 26	Concombre sauce Bulgare Beignets de poisson Carottes persillées Fromage Poire au chocolat 27	Salade de pâtes Moelleux de poulet au jus Petits pois Fromage Fruit de saison 28	Pâté de campagne Pavé de colin aux aromates Riz Fromage Flan vanille 29
(*)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		