



RESTAURANT LA BELLE EPOQUE



MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2016

RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H

AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Haricots verts en salade Boulettes de bœuf* Provençal Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison 1	Salade de pâtes Poisson pané et citron Brocolis persillés Mousse chocolat 2
Potage de légumes Nugget's de poulet Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison 5	Betteraves vinaigrette Couscous au poulet Yaourt aromatisé Fruit de saison 6	Céleri rémoulade Parmentier de Poisson Fromage Flan caramel 7	MENU BIO 8	Salade coleslaw Gratin de poisson Riz créole Fromage Flan vanille 9
Potage de légumes Steack haché de veau * Purée de pommes de terre Fromage Compote de fruits 12	Macédoine de légumes Jambon blanc Choux-fleurs béchamel Fromage Fruit de saison 13	Endives en salade Lasagnes Bolognaises** Fromage Liégeois chocolat 14	REPAS DE NOEL 15	Crêpe au fromage Beignets de poisson Courgettes béchamel Fromage Fruit de saison 16
Mousse de canard et cornichons Steak haché de bœuf ** Pâtes Fromage Flan vanille 19	Potage de légumes Filet de colin sauce citron Riz créole Fromage Tarte 20	Carottes râpées Poulet sauce basquaise Polenta Fromage Compote de fruits 21	Salade verte Raviolis sauce tomate Fromage Mousse au chocolat 22	Pomelos Couscous au poisson Fromage Fruit de saison 23
26	27	28	29	30
(*)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		