



RESTAURANT LA BELLE EPOQUE



MENUS DU MOIS DE JUILLET 2016

RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H

AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Taboulé Steak haché de bœuf Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison 1
Pâté de campagne Aiguillettes de poulet Courgettes béchamel Fromage Fruits au sirop 4	Salade verte Aïoli Garni Fromage Glace 5	Salade de pâtes Cordon bleu Ratatouille Fromage Flan caramel 6	Melon Steak haché de veau Haricots beurre Fromage Ménélik au chocolat 7	Betteraves vinaigrette Pavé de colin sauce aux agrumes Riz Fromage Fruit de saison 8
Haricots verts à l'échalote Nugget's de poulet Frites Fromage Fruit de saison 11	MENU BIO 12	Tomate au basilic Boulettes de bœuf au curry Semoule Fromage Fruit de saison 13	Salade azur (tomates, haricots verts, mais) Sauté de dinde au paprika Carottes vichy Fromage Compote de fruits 14	Concombres à la menthe Poisson pané et citron Poêlée de légumes Fromage Yaourt aromatisé 15
Pomelos Steak haché de veau Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison 18	Salade iceberg Cuisse de poulet Riz aux petits légumes Fromage Flan chocolat 19	Carottes râpées au citron Cavatappi bolognaise Fromage Compote de fruits 20	Salade de tomates Saucisse de Strasbourg Pomme vapeur Fromage Yaourt nature 21	Salade de pâtes Colin sauce citronnée Courgettes sautées Fromage Fruit de saison 22
Taboulé Rôti de dinde Carottes Vichy Fromage Compote de fruits 25	Betterave en salade Ravioli aux 4 fromages et emmental râpé Fromage Tarte aux pommes 26	Salade verte Beignets de poisson Courgettes béchamel Fromage Fromage blanc 27	Carottes râpées Hachis Parmentier Fromage Fruit de saison 28	Salade de tomates Pâtes aux fruits de mer Fromage Cocktail de fruits 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		