



RESTAURANT *LA BELLE EPOQUE*

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2016



RESERVER OBLIGATOIREMENT LA VEILLE AVANT 14 H

AU 04-91-05-74-11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de pois chiches Moelleux de poulet au jus Courgettes béchamel Fromage Fruit de saison	Salade de haricots verts Steak haché de bœuf** Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	Pâté de campagne Quenelles financières Carottes vichy Fromage Mousse au chocolat
		2	3	4
Brocolis vinaigrette Moelleux de poulet sauce Provençale Semoule Fromage Flan nappé caramel	Céleri rémoulade Blanquette de poisson Pâtes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Croustillant de poisson Ratatouille Fromage Gaufre au sucre	MENU ASIATIQUE Riz cantonnais géant Fromage Salade de fruits aux litchees	FERIE
7	8	9	10	11
Potage de légumes Galopin de veau au jus * Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Tomate au basilic Filet de merlu aux aromates Boulgour Fromage Tarte aux fruits	Mousse de foie et cornichon Spaghetti Carbonara de dinde Fromage Fruit de saison	MENU BIO	Taboulé Œufs durs Epinards béchamel Fromage Fruit de saison
14	15	16	17	18
Allumette au fromage Sauté de dinde aux oignons Haricots verts persillés Fromage Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Pennes Bolognaises** Fromage Fruit de saison	Endives vinaigrette Daube* Provençale Polenta Fromage Flan chocolat	Potage de légumes Boulettes de mouton* au curry Polenta Fromage Fruit de saison	Salade verte Pavé de colin sauce ciboulette Riz créole Fromage Compote de fruits
21	22	23	24	25
Poisson pané Epinards béchamel Fromage Biscuit	Potage de légumes Moelleux de poulet au jus Courgettes béchamel Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw Cordon bleu Purée de céleri Fromage Compote de fruits		
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		