



RESTAURANT LA BELLE EPOQUE

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2016



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Céleri rémoulade Nugget's de poulet Haricots verts persillés Fromage Compote de fruits 1	Salade de pâtes Pavé de colin aux aromates Carottes persillées Fromage Fruit de saison 2
Salade de tomate Beignets de poisson Jardinière de légumes Fromage Mousse au chocolat 5	Betterave emmental Boulettes de mouton * Provençal Semoule Fromage Fruit de saison 6	Concombre bulgare Sauté de dinde aux oignons Carottes vichy Fromage Eclair au chocolat 7	Mousse de foie et cornichons Penne rigate, brocolis, carottes, tomate et mozzarella Fromage Fruit de saison 8	Carottes râpées Colin aux petits légumes Riz pilaf Fromage Compote de fruits 9
MENU BIO 12	Tomate au basilic Hachis Parmentier ** Fromage Compote et biscuit 13	Crêpe au fromage Moelleux de poulet Haricots beurre persillés Fromage Fruit de saison 14	Salade verte Jambon Coquillettes Fromage Compote de fruits 15	Salade de lentilles Filet de poisson pané Ratatouille Fromage Fruit de saison 16
Allumette au fromage Steak haché de bœuf ** Courgettes béchamel Fromage Fromage blanc 19	Macédoine de légumes Filet de colin sauce citron Riz pilaf Fromage Fruit de saison 20	Salade de blé Poulet sauce basquaise Purée de céleri Fromage Poire au chocolat 21	Carottes râpées Pâtes Carbonara Fromage Glace 22	Saucisson à l'ail Œufs durs Florentine Fromage Menelik chocolat 23
Salade de tomates au basilic Cordon bleu Purée de pommes de terre Fromage Compote de fruits 26	Taboulé Steak de veau au jus * Brocolis béchamel Fromage Fruit de saison 27	Salade verte Blanquette de poisson Riz Fromage Compote de fruits 28	Haricots verts en salade Raviolis aux fromages Fromage Flan chocolat 29	Salade de pâtes Poisson pané Epinards béchamel Fromage Fruit de saison 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		