

# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 26/09 au vendredi 30/09/2022

Date	Lundi 26/09	Mardi 27/09	Mercredi 28/09	Jeudi 29/09	Vendredi 30/09
<b>Entrée</b>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
<b>Plat principal</b>	Pâtes carbonara	Paupiette de veau	Sauté de dinde au curry	Steak fromager	Filet de poisson meunière
<b>Légumes</b>		Haricots verts	Riz cantonnais	Chou-fleur	Épinards / riz
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix



← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
S'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.*



# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 03/10 au vendredi 07/10/2022

Date	Lundi 3/10	Mardi 4/10	Mercredi 5/10	Jeudi 6/10	Vendredi 7/10
<b>Entrée</b>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors d'œuvre variés
<b>Plat principal</b>	Lasagnes bolognaise	Rôti de veau	Paëlla au poulet	Rôti de dinde	Filet de poisson provençale
<b>Légumes</b>		Haricots beurre		Petits pois / carottes	Pâtes
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix



TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
S'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.*



# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 10/10 au vendredi 14/10/2022

Date	Lundi 10/10	Mardi 11/10	Mercredi 12/10	Jeudi 13/10	Vendredi 14/10
<b>Entrée</b>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
<b>Plat principal</b>	Boudin noir aux pommes	Rôti de bœuf	Tête de veau	Petit salé	Filet de poisson blanc
<b>Légumes</b>	Pommes rissolées	Brocolis /pommes de terre	Pommes campagnardes	Lentilles	Ratatouille
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix



← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
S'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.*



# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 17/10 au vendredi 21/10/2022

Date	Lundi 17/10	Mardi 18/10	Mercredi 19/10	Jeudi 20/10	Vendredi 21/10
<b>Entrée</b>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre Variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
<b>Plat principal</b>	Tartiflette	Pilons de poulet	Blanquette de veau	Filet de poisson sauce Dieppoise	Boulettes à la tomate
<b>Légumes</b>	Salade verte	Printanière de légumes	Riz	Brocolis à la crème	Boulghour
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix



← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

*Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.*

*Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.*

*Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
S'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.*

**PECQ**