

Menus

la Belle Époque

Du lundi 15 au vendredi 19 mai 2023

Date	Lundi 15/05	Mardi 16/05	Mercredi 17/05	Jeudi 18/05	Vendredi 19/05
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés		
<i>Plat principal</i>	Steak haché de poulet	Bœuf aux champignons	Rôti de porc		
<i>Légumes</i>	Purée	Carottes au jus	Ratatouille	Férié	Fermé
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	<i>Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
<i>Dessert</i>	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

Menus

la Belle Époque

Du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023

Date	Lundi 22/05	Mardi 23/05	Mercredi 24/05	Jeudi 25/05	Vendredi 26/05
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
<i>Plat principal</i>	Tagliatelles au saumon	Chipolatas de volaille	Échine de porc	Rôti de bœuf	Nuggets de poisson sauce tartare
<i>Légumes</i>		Semoule	Petits pois à la française	Haricots beurre	Purée de patates douces
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>	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

Menus

la Belle Époque

Du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

Date	Lundi 29/05	Mardi 30/05	Mercredi 31/05	Jeudi 01/06	Vendredi 02/06
Entrée		Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Férié	Betteraves rouges	Salade d'avocat au thon	Mousse de canard	Taboulé
Légumes	Lundi de Pentecôte	Sauté de poulet à l'estragon	Omelette basquaise	Filet de poisson à la crème	Boulettes de bœuf sauce tomate
Produit laitier		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		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

Menus

la Belle Époque

Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

Date	Lundi 05/06	Mardi 06/06	Mercredi 07/06	Jeudi 08/06	Vendredi 09/06
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors d'œuvre variés
<i>Plat principal</i>	Lasagnes bolognaise	Rôti de veau	Boudin noir	Émincé de poulet	Filet de hoky sauce normande
<i>Légumes</i>		Purée de carottes	Compote de pommes / Frites	Petits pois	Coquillettes
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>	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 12 au vendredi 16 juin 2023

Date	Lundi 12/06	Mardi 13/06	Mercredi 14/06	Jeudi 15/06	Vendredi 16/06
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
<i>Plat principal</i>	Saucisse de volaille	Rôti de dinde	Gratin de moules	Sauté d'agneau	Filet de poisson pané
<i>Légumes</i>	Lentilles vertes	Courgettes à la provençale	Frites	Semoule / légumes couscous	Pommes rissolées
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>	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 19 au vendredi 23 juin 2023

Date	Lundi 19/06	Mardi 20/06	Mercredi 21/06	Jeudi 22/06	Vendredi 23/06
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
<i>Plat principal</i>	Jambon grillé	Escalope à la crème	Saucisse de Toulouse	Steak fromager	Filet de poisson meunière
<i>Légumes</i>	Purée de pommes de terre	Riz aux champignons	Haricots plats	Pâtes à la tomate	Gratin de chou-fleur
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Dessert</i>	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.*

