

# Menus la Belle Époque

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Date	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Cordon bleu	Saucisse	Rôti de porc aux oignons	Bœuf bourguignon	Paupiette de poisson
Légumes	Ratatouille	Lentilles	Chou-fleur	Haricots verts	Pâtes
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

**Réservation auprès de la Belle Époque au 01 39 73 79 82**

*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.*



← **TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE**



# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 6 au vendredi 10 avril 2026

Date	Lundi 06/04	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04
Entrée		Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Férié Lundi de Pâques 	Tartiflette	Chipolatas	Boulettes de bœuf sauce tomate	Nuggets de poisson
Légumes		Salade verte	Couscous	Tagliatelles	Pommes vapeur
Produit laitier		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix

**Réservation auprès de la Belle Époque au 01 39 73 79 82**



← **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 13 au vendredi 17 avril 2026

Date	Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04
<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>	Œuf florentine	Sauté de porc sauce forestière	Rôti de veau	Goulash	Batônnetts de poisson
<i>Légumes</i>	Épinards	Chou romanesco	Tortis	Riz	Haricots sauce tomate
<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

**Réservation auprès de la Belle Époque au 01 39 73 79 82**



← **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 20 au vendredi 24 avril 2026

Date	Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
<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>	Sauté de dinde	Steak haché	Boulettes d'agneau	Spaghetti à la carbonara	Saumon
<i>Légumes</i>	Pommes vapeur	Brocolis	Haricots verts		Épinards à la crème
<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

**Réservation auprès de la Belle Époque au 01 39 73 79 82**

*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.*




← **TRACABILITÉ**  
DE LA VIANDE

**PECQ**

# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 27 au jeudi 30 avril 2026

Date	Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Férié <i>Fête du Travail</i> 
<i>Plat principal</i>	Saucisse de Francfort	Wings de poulet	Bœuf bourguignon	Merguez	
<i>Légumes</i>	Purée de pommes de terre	Ebly à la tomate	Carottes Vichy	Ratatouille	
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
<i>Dessert</i>	Dessert au choix	Dessert au choix	Pâtisserie	Dessert au choix	

**Réservation auprès de la Belle Époque au 01 39 73 79 82**

*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.*



← **TRACABILITÉ**  
DE LA VIANDE

**PECQ**

# Menus

## la Belle Époque

Du lundi 4 au jeudi 7 mai 2026

Date	Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
<i>Entrée</i>	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Férié Victoire du 8 mai 1945  
<i>Plat principal</i>	Escalope de dinde aux champignons	Filet de poisson à la crème	Spaghetti à la bolognaise	Hachis parmentier	
<i>Légumes</i>	Haricots verts	Julienne de légumes			
<i>Produit laitier</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
<i>Dessert</i>	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	Dessert au choix	

**Réservation auprès de la Belle Époque au 01 39 73 79 82**

*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.*



← **TRACABILITÉ**  
DE LA VIANDE

**LE PECQ**