

Menus la Belle Époque

Du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2026

Date	Lundi 06/07	Mardi 07/07	Mercredi 08/07	Jeudi 09/07	Vendredi 10/07
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Lasagnes à la bolognaise	Haut de cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Omelette au fromage	Filet de Poisson meunière
Légumes	Salade verte	Ratatouille	Salade russe	Pommes de terre / Haricots verts	Petits légumes / Riz
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 13 au vendredi 17 juillet 2026

Date	Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
Entrée	Hors-d'œuvre variés		Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Gigot d'agneau	Férié	Tomate farcie / Riz pilaf	Steak haché	Filet de poisson au Cheddar
Légumes	Flageolets / Pommes de terre	Fête Nationale	Salade verte	Pommes de terre / Carottes	Épinards
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 20 au vendredi 24 juillet 2026

Date	Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Lasagnes au légumes	Côte de porc	Saucisse aux herbes	Brandade de morue	Poulet froid
Légumes	Salade verte	Purée de carottes	Purée	Salade verte	Salade de pâtes / Tomates cerises
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



← **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 27 au vendredi 31 juillet 2026

Date	Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Paupiette de veau	Cannelloni	Lamelles de dinde confites	Rognons à la bordelaise	Filet de colin
Légumes	Petits pois / Carottes	Salade verte	Frites / Émincé de carottes	Riz	Brocolis
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.*



← **TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE**



Menus la Belle Époque

Du lundi 17 au vendredi 21 août 2026

Date	Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Escalope aux champignons	Moussaka	Rôti de veau sauce moutarde	Fish and chips sauce tartare	Emincé de poulet
Légumes	Frites	Riz	Purée de carottes	Haricots verts	Purée de brocolis
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.*



← **TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE**



Menus la Belle Époque

Du lundi 24 au vendredi 28 août 2026

Date	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Saucisse de volaille	Rôti de veau	Palette de porc à la diable	Lasagnes de légumes	Brochette de poisson
Légumes	Carottes	Gratin dauphinois	Haricots beurre		Riz
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.*



← **TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE**

