Menus la Belle Époque

Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

LA SEMAINE DU GOÛT

Date	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Tagliatelles au saumon	Steak haché	Ravioli	Cuisse de poulet	Hamburger
Légumes		Purée de patate douce	Salade verte	Haricots verts	Pommes dauphines
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

TRAÇABILITÉ 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.

le PECQ

Menus la Belle Époque

Du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

Date	Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Tartiflette	Paupiette de veau	Sauté de poulet	Rôti de bœuf	Blanquette de poisson aux petits légumes
Légumes	Salade verte	Haricots verts	Purée de carottes	Pâtes bio aux champignons	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

TRAÇABILITÉ 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.

le PECQ