Menus la Belle Époque

Du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026

Date	Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Pâte à la bolognaise	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson	Steak fromager sauce tomate	Tripes à la mode de Caen
Légumes	Fromage râpé	Lentilles	Ratatouille	Purée de potiron	Pommes sautées
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 2 au vendredi 6 novembre 2026

Date	Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Merguez	Sauté de poulet	Rôti de porc	Tagliatelles au saumon	Œuf florentine
Légumes	Tajine de légumes	Printanière de légumes	Pommes de terre / Courgettes		Pommes vapeur
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 9 au vendredi 13 novembre 2026

Date	Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Férié *Armistice du 11 novembre 1918* 	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Pilon de poulet sauce champignons	Bœuf bourguignon		Quenelle aux fruits de mer	Sauté de dinde
Légumes	Pâtes	Gratin dauphinois		Riz pilaf	Purée de carottes
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

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 16 au vendredi 20 novembre 2026

Date	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
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	Beignet de courgettes	Rôti de bœuf	Blanquette de poisson aux petits légumes
Légumes	Salade verte	Haricots verts	Purée	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

Menus la Belle Époque

Du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

Date	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Sauté de poulet	Hachis parmentier	Sauté de dinde au curry	Boulettes végétales à la tomate	Filet de poisson sauce dieppoise
Légumes	Poêlée de légumes		Riz cantonnais	Duo lentilles vertes et corail	Haricots verts bio
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Dessert au choix	Dessert au choix	Pâtisserie	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 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

Date	Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Entrée	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés	Hors-d'œuvre variés
Plat principal	Normandin de veau	Paëlla au poulet	Saucisse	Cassoulet	Filet de poisson à la provençale
Légumes	Purée de petits pois		Frites et salade		Gratin de légumes
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