

Menus du restaurant du Bel'âge

Semaine du 02 Mars au 06 Mars 2026

<i>Lundi 02 MARS</i>	<i>Mardi 03 MARS</i>	<i>Mercredi 04 MARS</i>	<i>Jeudi 05 MARS</i>	<i>Vendredi 06 MARS</i>
Salade de roquette		Salade composée		Maquereau à la moutarde
Hachis parmentier	Soupe de moule au curry	Poêlée de quinoa aux champignons Forestier	Flan de courgette sur son lit de sauce tomate basilic accompagné de sa cuisse de pintade	Cordon bleu et ses brocolis
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
Ananas chantilly	Dessert glacé	Compote de fruit	Crème dessert au caramel	Banane

Semaine du 09 Mars au 13 Mars 2026

<i>Lundi 09 MARS</i>	<i>Mardi 10 MARS</i>	<i>Mercredi 11 MARS</i>	<i>Jeudi 12 MARS</i>	<i>Vendredi 13 MARS</i>
Salade Piémontaise	Salade verdurette mêlée aux œufs	Asperges aux petits radis	Terrine aux 3 légumes	Duo de Surimi /avocat
Tourteau et son choux fleur aux petits oignons	Emincé de poulet accompagné de sa crème à l'ail	Endives aux jambon	Salade croquante Omelette de pomme de terre	Raviolis aux épinards
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
Fromage blanc aux coulis de fruit	Fruit de saison	Flan vanille/ caramel	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	Café liégeois

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus... Bon appétit !!!

Menus du restaurant du Bel'âge

Semaine du 16 Mars au 20 Mars 2026

Lundi 16 MARS	Mardi 17 MARS	Mercredi 18 MARS	Jeudi 19 MARS	Vendredi 20 MARS
Feuilletée aux légumes grillés		Pâté de campagne	Salade de mache et ses croutons	Fraicheur de perles à la menthe
Côte de porc accompagné de ses pommes röstis	Vol aux vents aux fruits de mer	Pané du fromager petits pois carotte	Courgette à la bolognaise	Saucisse grillée et ses haricots verts en persillade
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
Orange	Dessert glacé	Pomme rouge	Ile flottante	Crème vanille

Semaine du 23 Mars au 27 Mars 2026

Lundi 23 MARS	Mardi 24 MARS	Mercredi 25 MARS	Jeudi 26 MARS	Vendredi 27 MARS
Champignons à la sauce moutarde	Fond d'artichauts à l'échalotte		Endives au bleu et aux noix	Lentilles aux oignons frais
Coquillettes Jambon	Cabillaud à la Provençale et ses bâtonnets de polenta	Salade de tomate à la mozzarella accompagné de son croissant au saumon fumé	Cuisse de poulet dorée au four Frites	Flan d'aubergine aux herbes
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
Pruneau au sirop	Banane au chocolat	Mousse de marron	Tarte aux pommes	Fruits de saison

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISÉS dans les menus... Bon appétit !!

