

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL' AGE

*Semaine du 30 mars au 3 avril 2026*

<i>Lundi 30 mars</i>	<i>Mardi 31 mars</i>	<i>Mercredi 1 avril</i>	<i>Jeudi 2 avril</i>	<i>Vendredi 3 avril</i>
<i>Tartinette au fromage et sa douce verdurette</i>		<i>Carottes râpées</i>	<i>Salade de tomate au basilic</i>	<i>Haricot vert en vinaigrette</i>
<i>Viande rôtie Méli-mélo de légumes</i>	<i>Assiette campagnarde</i>	<i>Gratin de poisson aux asperges</i>	<i>Boudin noir et son écrasé de pomme de terre</i>	<i>Cordon bleu et ses penne au filet d'huile d'olive</i>
<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>
<i>Kiwi vert Bio</i>	<i>Vacherin de framboise</i>	<i>Produit laitier</i>	<i>Duo de fruit au sirop</i>	<i>Compote de pomme Bio</i>

*Semaine du 6 avril au 10 avril 2026*

<i>Lundi 6 avril</i>	<i>Mardi 7 avril</i>	<i>Mercredi 8 avril</i>	<i>Jeudi 9 avril</i>	<i>Vendredi 10 avril</i>
		<i>Dés de betterave à l'ail</i>	<i>Tendre pois chiche à la coriandre</i>	<i>Pâté Richelieu</i>
<i>Lundi De PAQUES</i>	<i>Paupiette de veau aux champignons persillés et quenelles fondantes</i>	<i>Escalope viennoise et sa poêlé de légumes</i>	<i>Tarte à la tomate et au chèvre chaud</i>	<i>Filet de hoki et ses épinards en béchamel</i>
	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>
	<i>Orange sanguine</i>	<i>Paris Brest</i>	<i>Dessert glacé</i>	<i>Fromage blanc sur son lit de fruits</i>

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

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL'AGE

*Semaine du 13 avril au 17 avril 2026*

<i>Lundi 13 avril</i>	<i>Mardi 14 avril</i>	<i>Mercredi 15 avril</i>	<i>Jeudi 16 avril</i>	<i>Vendredi 17 avril</i>
<i>Feuille de chêne rouge</i>		<i>Salade de saison</i>	<i>Coleslaw</i>	<i>Haricot vert en vinaigrette</i>
<i>Gnocchis au gorgonzolas</i>	<i>Filet de poulet « façon Basquaise » Riz</i>	<i>Quiche « Sans pate » au thon champignons forestier</i>	<i>Filet de loup à la bisque de homard et pomme de terre vapeur</i>	<i>Gratin de choux fleurs à la viande haché</i>
<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>
<i>Compote de fruit Bio</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan caramel Bio</i>	<i>Mousse de marron Bio</i>	<i>Riz au lait</i>

*Semaine du 20 avril au 24 avril 2026*

<i>Lundi 20 avril</i>	<i>Mardi 21 avril</i>	<i>Mercredi 22 avril</i>	<i>Jeudi 23 avril</i>	<i>Vendredi 24 avril</i>
<i>Feuilleté printanier</i>	<i>Battavia en vinaigrette</i>	<i>Œuf sauce moutarde</i>	<i>Chiffonnade de jambon cru au petits radis</i>	<i>Fraicheur de tomate au basilic</i>
<i>Steak haché et sa purée de légum vert</i>	<i>Tagliatelle sauce roquefort et jambon cru</i>	<i>Cordon bleu et son pavé de légume</i>	<i>Chipolatas Taboulé maison accompagné</i>	<i>Omelette aux oignons</i>
<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>	<i>Fromage au lait cru ou yaourt nature Bio</i>
<i>Tarte aux pommes Bio</i>	<i>Verrine de fruit frais</i>	<i>Mousse au chocolat Bio</i>	<i>Dessert glacé</i>	<i>Pâtisserie</i>

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