

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL' AGE

*Semaine du 27 avril au 1 mai 2026*

<i>Lundi 27 avril</i>	<i>Mardi 28 avril</i>	<i>Mercredi 29 avril</i>	<i>Jeudi 30 avril</i>	<i>Vendredi 1 mai</i>
CONCOMBRE SAUCE MOUTARDE	SALADE DE PATE PRINTANIERE	SALADE VERTE	CROUSTILLANT AUX 2 FROMAGES	<b>FERJE</b>
ESCALOPE DE DINDE CREMEUSE	PINTADE ROTI	RAVIOLIS SAUCE TOMATE BASILIC	CHOUX FLEUR AUX PETITS OIGNONS BROCHETTE DE VOLAILLE MARINEES	
FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	
POIRE BIO	PATISSERIE	LIEGEOIS A LA VANILLE	TIMBALE DE FRAISES AU FROMAGE BLANC	

*Semaine du 4 au 8 mai 2026*

<i>Lundi 4 mai</i>	<i>Mardi 5 mai</i>	<i>Mercredi 6 mai</i>	<i>Jeudi 7 mai</i>	<i>Vendredi 8 mai</i>
SALADE PARISIENNE	VERDURETTE A L'AIL	SAUCISSON BEURRE		<b>FERJE</b>
PANE DU FROMAGER/HARICOT VERT	PENNE A LA CARBONARA	BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES CAROTTES VICHY	RIZ AUX COURGETTES ET AUX PETITES CREVETTES	
FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	
RIZ AU LAIT	DESSERT GLACE	COMPOTTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	

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

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL'AGE

Semaine du 11 au 15 mai 2026

<i>Lundi 11 mai</i>	<i>Mardi 12 mai</i>	<i>Mercredi 13 mai</i>	<i>Jeudi 14 mai</i>	<i>Vendredi 15 mai</i>
SALADE DE ROQUETTE	TOMATE MOZZARELLA	DES DE BETTERAVE A LA MENTHE	FERJE	FERJE
QUICHE AU SAUMON FUME ET POIREAUX	ANDOUILLETTE A L'ECHALOTTE/ POMME DE TERRE GRENAILLE	DORE DE HOKY/JULIENNE DE LEGUMES		
FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO		
BRASSE AUX FRUITS BIO	DESSERT GLACE	TARTE A LA NOIX DE COCO		

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

<i>Lundi 18 mai</i>	<i>Mardi 19 mai</i>	<i>Mercredi 20 mai</i>	<i>Jeudi 21 mai</i>	<i>Vendredi 22 mai</i>
SALADE DE LENTILLES		SALADE DE CRUDITZES	ŒUFS MIMOSAS	POUSSE D'EPINARD AU COMTE
OMELETTE AU FROMAGE	MOULES FRITES	CORDON BLEU ECRASE DE BROCOLIS	ROTI DE PORC / TOMATE A LA PROVENCALE	TORTELLINIS 3 COULEURS AU PESTO
FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO
DESSERT LACTE	FRUIT CHANTILLY	COMPOTE DE PECHÉ	PATISSERIE	

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