

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL'AGE

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

<i>Lundi 25 mai</i>	<i>Mardi 26 mai</i>	<i>Mercredi 27 mai</i>	<i>Jeudi 28 mai</i>	<i>Vendredi 29 mai</i>
<b>FERJE</b>	TOMATE ARLEQUIN	SALADE DE CHENE ROUGE	CUISE DE POULET ACCOMPAGNEE DE SA RATATOUILLE PROVENCALE	FRAICHEUR D'AVOCAT AU PAMPLEMOUSSE
	ROTI DE VEAU FUSILLIS SAUCE BRUNE	QUENELLE EN BECHAMEL		COTE DE PORC PETIT POIS LARDONS
	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
	NECTARINE	POMME/CARAMEL CUITE AU FOUR	PATISSERIE	DESSERT LACTE

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026

<i>Lundi 1 juin</i>	<i>Mardi 2 juin</i>	<i>Mercredi 3 juin</i>	<i>Jeudi 4 juin</i>	<i>Vendredi 5 juin</i>
SALADE DE CHAMPIGNONS à LA GRECQUE	SALADE VERTE	CAROTTES RPEES	<b>FERME</b>	SALADE COMPOSEE
FILET DE TRUITE SAUMONE à L'OSEILLE	ROSBEEF SAUCE POIVRE ET SES FRITES	HACHIS PARMENTIER DE LEGUMES VERTS		GRATIN DE GNOCCHIS
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
COMPOTE DE PECHE/SPECULOS	GLACE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT		FLAN CARAMEL

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

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL' AGE

*Semaine du 8 juin au 12 juin 2026*

<i>Lundi 8 juin</i>	<i>Mardi 9 juin</i>	<i>Mercredi 10 juin</i>	<i>Jeudi 11 juin</i>	<i>Vendredi 12 juin</i>
CŒUR DE PALMIER EN VINAIGRETTE	COURGETTES ET POIVRONS FARCIES	PIZZA VERDURETTE	ROTI DE PORC ET SON FRICASSEE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS	SALADE D'ENDIVES AU BLEU
ESCALOPE VIENNOISE / ROSTI DE POMME de TERRE		STEACK HACHE/ BRUNOISE DE PATATE DOUCE		FLAN DE LEGUMES du SOLEIL
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
FRUIT DE SAISON	GLACE	NUAGE BLANC à LA CREME DE MARRON		TARTE AUX POMMES/ CHANTILLY

*Semaine du 15 juin au 19 juin 2026*

<i>Lundi 15 juin</i>	<i>Mardi 16 juin</i>	<i>Mercredi 17 juin</i>	<i>Jeudi 18 juin</i>	<i>Vendredi 19 juin</i>
FEUILLETES AUX LEGUMES	DES DE MELON à LA MENTHE	ROULEAU à LA SAUCISSE	RAPEE DE COURGETTES	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS
RAVIOLIS à LA SAUCE TOMATE	BOUDIN AVEC SES POMMES DE TERRE à LA MASCARPONE	SALADE LONGUE ET SES CROUTONS	PAVE DE LOUP à LA SAUCE BASILIC CITRONNEE/EBLY	OMELETTE AUX OIGNONS
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
BRASSE AUX FRUITS	FAISSELLE AU COULIS DE FRUIT	PASTEQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS AU CAFE

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

## MENUS DU RESTAURANT DU BEL' AGE

*Semaine du 22 juin au 26 juin 2026*

<i>Lundi 22 juin</i>	<i>Mardi 23 juin</i>	<i>Mercredi 24 juin</i>	<i>Jeudi 25 juin</i>	<i>Vendredi 26 juin</i>
SALADE LIBANAISE	SALADE DE MACHE à L'AIL	SALADE DE POIS CHICHE CUMIN	MIETTE DE SURIMI/MAYONNAISE	TARTE AU THON/TOMATE
EPINARD AUX OEUFs	LAPIN à LA MOUTARDE à L'ANCIENNE /RIZ	GRATIN DE POISSON AUX LEGUMES	CERVELAS ORLOFF/PURE DE POMME DE TERRE	BOULETTE D'AGNEAU ET SA JARDINIÈRE 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	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO	FROMAGE AU LAIT CRU OU YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON	TARTE CITRON MERINGUEE	BRASSE AUX FRUITS	NECTARINE	BANANE