

MENUS DU RESTAURANT DU BEL' AGE

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

<i>Lundi 29 juin</i>	<i>Mardi 30 juin</i>	<i>Mercredi 1 juillet</i>	<i>Jeudi 2 juillet</i>	<i>Vendredi 3 juillet</i>
SALADE CROQUANTE à L'AIL	PATE EN CROUTE	MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE	QUINOA à LA MENTHE	SAUCISSON BEURRE
CROQUE MONSIEUR	SALADE de RAVIOLES FRAICHEUR D'ETE	CORDON BLEU HARICOT en PERSILLADE	PAVE de CABILLAUD au CITRON ECRASE de CHOUX FLEUR	BROCHETTE de DINDE Et sa POELÉE 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
LIEGEOIS AU CAFE	PASTÈQUE	SEMOULÈ au RAISIN	FRUIT de SAISON	CREME de MARRON

Semaine du 6 juillet au 10 juillet 2026

<i>Lundi 6 juillet</i>	<i>Mardi 7 juillet</i>	<i>Mercredi 8 juillet</i>	<i>Jeudi 9 juillet</i>	<i>Vendredi 10 juillet</i>
COLESLOW En VERDURETTE	SALADE VERTE à L'AIL	ROULE de JAMBON BLANC à la MIMOLETTE	CAROTTES RAPEES	CROUSTILLANT au FROMAGE de CHEVRE
BEIGNETS de CALAMARS ACCOMPAGNES de ses POMMES ROSTI	EMINCES de POULET aux POIVRONS et DES de POMME de TERRE	SALADE de PATES à L'AIL	DUO de TARTINES FONDANTES	EPINARDS Au ŒUFS DURS et SES CROUTONS
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	GLACE	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE de FRUIT

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

MENUS DU RESTAURANT DU BEL' AGE

Semaine du 13 juillet au 17 juillet 2026

<i>Lundi 13 juillet</i>	<i>Mardi 14 juillet</i>	<i>Mercredi 15 juillet</i>	<i>Jeudi 16 juillet</i>	<i>Vendredi 17 juillet</i>
MELON/BASILIC	FERIE	TERRINE De SAUMON	SALADE de TOMATES	CREVETTES/THON MAYONNAISE sur SON LIT de SALADE
QUICHE LORRAINE et SA ROQUETTE		CUISSE de PINTADE ET sa JULIENNE de LEGUMES	FLAN de COURGETTES à LA SAUCE BASILIC	FILET de HOHI et SES FARFALLES
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
PATISSERIE		RIZ AU LAIT	SALADE de FRUITS FRAIS	FRUIT de SAISON

Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

<i>Lundi 20 juillet</i>	<i>Mardi 21 juillet</i>	<i>Mercredi 22 juillet</i>	<i>Jeudi 23 juillet</i>	<i>Vendredi 24 juillet</i>
SALADE VERTE	ENDIVES aux NOIX	SALADE de MUSEAU	DUO de BETTERAVE AUX CONCOMBRES	AVOCAT et SES MIETTES de SURIMI
OMELETTE aux CHAMPIGNONS	SAUCISSES de TOULOUSE et SA SALADE de RIZ	STEACK HACHE et SES PETIS POIS	SPAGHETTIS AUX SAUMONS	GRATINES 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
TARTE POMMES/CHANTILLY	GLACE	BANANE BIO	LIEGEOIS au CHOCOLAT	FROMAGE BLANC au FRUITS

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