














## Restaurant municipal Péaule menu du 22 Juillet au 2 Aout 2024

Date	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Déjeuner</b>	sortie	Toast chèvre chaud Paupiette de veau sauce chasseur  Haricots verts Tarte aux pommes	Taboulé Filet de poisson pané Poêlée de légumes  Fromage à la coupe * Fruit de saison	Tomates Aiguillette de poulet sauce crème  Coquillettes  Yaourt	Melon PIZZA FROMAGES  Salade verte Fruit de saison
<b>Goûter</b>		Pain fruit		Pain , fruit	Pain, yaourt
Viandes d'origine française  Fabrication maison  BBB : bleu blanc cœur:  Menu sans viandes:  Produit issu de l'agriculture biologique: 					

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Les fruits de saison proposés selon la maturité (bio ou non).

Les repas sont accompagnés de pains variés. Pour le goûter, le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.






Date	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
<b>Déjeuner</b>	Pastèque Tomates farcies Ebly Fromage à la coupe Fruit de saison	sortie	Concombre Poisson à la bordelaise Tortis Yaourt	Salade piémontaise Omelette Haricot vert Fromage à la coupe * Pâtisserie	Grillade  Frites  Glace
<b>Goûter</b>	Pain et yaourt		Pain et fruit	Pain fruit	Pain et fruit

\*:  : Tomme de Savoie;  : Comté, Morbier, Saint Nectaire, Ossau Iraty, Cantal jeune; non labellisé: Brie, Saint Paulin, Tomme grise, Montcadi croute noire, Edam, Camembert

Allergènes : un cahier journalier est tenu à disposition en cuisine.  
 Le bio est en fonction de l'offre.

## Restaurant municipal Péaule menu du 5 au 16 Aout 2024

Date	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Déjeuner</b>	<b>Rosette</b> <b>Paupiette de veau</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fromage à la coupe *</b> Crumble pomme poire	Ebly et thon <b>Aiguillette de poulet</b> <b>Gratin de choux fleurs</b> <b>Fromage à la coupe*</b> Fruit de saison	Hachis végétal <b>aux lentilles</b> <b>Salade verte</b> <b>Petit filous</b> Fruit de saison	sortie	Salade composée <b>sandwich jambon beure</b> Glace Repas en extérieur
<b>Goûter</b>	Pain et yaourt	Pain et yaourt	Pain yaourt	biscuit et compote	Pain et fruit

Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  ou sans viandes :  ou de l'agriculture biologique : 

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements et fruits de saison proposés selon la maturité (bio ou non).

Les repas sont accompagnés de pains variés. Pour le goûter, le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.

Date	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Déjeuner</b>	Betteraves Cordons bleus Petits pois Yaourt	Pastèque Tortis <b>façon bolognaise</b> <b>Fromage à la coupe *</b> Fruit de saison	Macédoine de légumes <b>Poisson bordelaise</b> Ebly Crème dessert	férié	sortie
<b>Goûter</b>	Pain et fruit	Pain et yaourt	Pain et fruit		Biscuit et compote

\*:  : Tomme de Savoie;  : Comté, Morbier, Saint Nectaire, Ossau Iraty, Cantal jeune; non labellisé: Brie, Saint Paulin, Tomme grise, Montcadi croute noire, Edam, Camembert

Allergènes : un cahier journalier est tenu à disposition en cuisine.  
 Bio : en fonction de l'offre