

## Restaurant municipal Péaule menu du 25 Mai au 5 Juin 26

Date	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Déjeuner</b>	Férié	Melon Filet de poisson provençale Coquillettes Fromage à la coupe* Compote	Salade composée Sauté de dinde aux champignons Poêlée de légumes Fromage à la coupe* Fruit de saison	Concombres Emincé de bœuf aux tomates Purée Glace	Couscous végétal au pois chiche Semoule de blé Fromage à la coupe* Fruit de saison
<b>Goûter</b>		Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt
	Viande d'origine France	Fabrication maison	Produit bio	Repas végétarien	

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 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>Déjeuner</b>	Salade composée Saucisses de Toulouse Gratin de courgettes Fromage à la coupe* Pâtisserie	Carottes râpées Tortis façon carbonara végétale Emmental râpé Salade de fruit	Tomates Fish Frites Glace	Pastèque Blanquette de veau Ebly Fromage à la coupe* Fruit de saison	Betteraves Potatos burger Salade vinaigrette Yaourt
<b>Goûter</b>	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain yaourt	pain fruit

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

\*\*Pour les allergènes, un cahier est consultable en cuisine