










Restaurant municipal Péaule menu du 1 au 12 Avril 2024



Date	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3 	Jeudi 4	Vendredi 5
Déjeuner	FERIE	Riz et thon  Filet de poisson à la bordelaise Poêlée de légumes  Fromage à la coupe*  Tarte au citron	Salade verte Pizza aux trois fromages  Yaourt  Fruit de saison	Concombres Emincé de bœuf en daube  Pomme de terre grenaille  Fromage à la coupe Fruit de saison 	Toast chèvre chaud  Roti de porc saumuré  Petits pois  Yaourt 
Goûter		Pain, fruit	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit
Viandes d'origine française  Fabrication maison :  ABC : bleu blanc cœur  ou sans viandes :  issu de l'agriculture biologique : ... 					

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements, es 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 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11 	Vendredi 12
Déjeuner	Carottes pommes et raisin Tomates farcies Ebly Fromage à la coupe Fruit de saison	Tomates mozzarella Blanquette de veau sauce crème  Riz et carottes  Yaourt 	Charcuterie Paupiettes de veau Haricots verts Fromage à la coupe Compote	Salade de boulgour  Gratin de légumes et lentilles corail  Fromage blanc 	Taboulé de choux fleurs Brandade de poisson  Salade verte  Fromage à la coupe Fruit de saison
Goûter	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, fruit	Pain, fruit	Pain, yaourt

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