Restaurant municipal -Mairie de Péaule - menu du 2 au 13 Novembre 2026

Péaule
ENTRE TERRE, MER & VILAINE

Date	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Déjeuner	Mousse de foie Tajine de dinde aux abricots Semoule de blé dur Fromage à la coupe * Fruit de saison	Salade riz et thon Daube de bœuf à la provençale Poêlée de légumes Yaourt	Potage tomates Gratin de légumes hivernal Chipolatas Fromage à la coupe* Fruit de saison	Hachis végétal au lentilles Salade vinaigrette Fromage à la coupe* Fruit de saison	Carottes râpées Cabillaud sauce fromage frais Riz Compote
Goûter	Pain et yaourt	Pain , fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, fruit

Viandes d'origine française : Fabrication maison : BBC : bleu blanc cœur: ... sans viandes: ...ssu 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 gouter , le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.

Date	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner	Betteraves Filet de poisson provençale Ebly Yaourt	Quiche au fromage Paupiettes de dinde sauce champignons Haricots beurre poêlés Fruit de saison	Férié	Cassoulet et sa garniture Fromage à la coupe* Compote et biscuit	Haricots verts et mais Tortis façon carbonara végétale Emmental râpé Fruit de saison
Goûter	Pain et fruit	Pain yaourt		Pain, yaourt	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

Allergie alimentaire: un cahier journalier est tenu à jour en cuisine et peut être consulté si besoin.