



Restaurant municipal Péaule menu du 5 au 16 Février 2024

Date	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Déjeuner	Betteraves Tajine d'agneau (ue) Boulgour Fromage à la coupe * Fruit de saison	Carottes pommes raisin Poisson bordelaise Purée Fromage à la coupe* Fruit de saison	<i>Accueil de loisirs</i> Salade Strasbourgeoise Steak haché Poêlée de légumes Fromage à la coupe * Fruit de saison	Mousse de foie Sauté de porc au caramel Riz Fromage à la coupe * Fruit de saison	Potage de légumes Tortis façon bolognaise Ile flottante
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, compote
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : 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 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner	Rosette Sauté dinde basquaise Ebly Fromage à la coupe * Fruit de saison	Concombre Bœuf façon bourguignon Frites fromage à la coupe * Fruit de saison	Salade de la mer Paupiette de veau Gratin de choux fleurs Yaourt	Haricot vert mais œuf Lasagnes végétales Salade verte Fromage à la coupe * Compote et biscuit	Potage butternut et lentille corail Filet poisson meunière Poêlée de légumes Fromage à la coupe * Fruit de saison
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	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