

Restaurant municipal Péaule menu du 10 au 21 juin 2024

Date	Lundi 10	Mardi 11	Accueil de loisirs Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<i>Déjeuner</i>	Melon Emincé de bœuf sauce tomate Ebly /carottes Glace	Tomates vinaigrette Poisson sauce hollandaise Pomme de terre et brocolis Fromage à la coupe* Fruit de saison	Pastèque Galette complète Salade verte Yaourt	Salade composée Paupiette de dinde sauce champignons Haricots beurre Fromage à la coupe * Fruit de saison	Concombre Couscous végétal Semoule Petit filous Fruit de saison
<i>Gâter</i>	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain , yaourt	Pain, yaourt
	Viande d'origine	Fabrication maison	Produit bio	Repas végétarien	

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 17	Mardi 18	Mercredi 19 + CCAS	Jeudi 20	Vendredi 21
<i>Déjeuner</i>	Salade du pêcheur Cabillaud sauce aurore Julienne de légumes /riz Yaourt	Perle mais et tomates Emincé de veau marengo Poêlée du marché Fromage à la coupe * Pâtisserie	Pastèque Poisson maraichère Frites Fromage à la coupe * Fruit de saison	Carottes râpées Tortis façon bolognaise Fromage à la coupe * Compote	Melon Tomates farcies Boullgour Fromage à la coupe* Fruit de saison
<i>Gâter</i>	Pain, fruit	Pain , yaourt	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

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