Restaurant municipal -Mairie de Péaule - menu du 12 au 16 Octobre 2026

Péaule
ENTRE TERRE, MER & VILAINE

semaine du gout

Accueil de loisirs

Date	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner	Macédoine de légumes Butternuts gratinés au saint Maure Filet de dinde Tarte pomme /rhubarbe	Potage potirons/butternuts Pates au thon et aux tomates Comté rapé Fruit de saison	Hachis parmentier Salade Fromage frais et coulis de fruit Assortiment de fruit	Betteraves Filet de poisson meunière Légumes oubliés Plateau de fromages Purée de fruit	animation smoothies Concombres Chili végétal Semoule/quinoa Yaourt
Goûter	Pain et yaourt	Pain ,yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Biscuit et compote

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

Date					
Déjeuner					
Goûter					

*: : 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.