

Restaurant municipal Péaule menu du 19 au 30 Aout 2024

Date	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Déjeuner	betteraves Tomates farcies Riz Fromage à la coupe * Fruit de saison	sortie	Concombre Chili végétal Boulgour Fromage à la coupe * Fruit de saison	Ebly et thon Poisson napolitaine Poêlée de légumes Yaourt	Melon Grillade /pain Chips/ salade de tomates Compote repas en extérieur
Goûter	Pain et yaourt		Pain et yaourt	Pain et fruit	Biscuit et yaourt

Viandes d'origine française :



Fabrication maison :



BBC : bleu blanc cœur :



sans viandes :

Produits de l'agriculture biologique :

...



Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Les 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 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Déjeuner	Crudités Sauté de dinde marengo Ebly Fromage à la coupe * Fruit de saison	Taboulé Cabillaud sauce hollandaise poêlée lyonnaise Fromage à la coupe* Pâtisserie	Crudités Couscous végétal Semoule de blé dur Yaourt	sortie	Grillade Frites Glace repas en extérieur
Goûter	Pain et yaourt	Pain et fruit	Pain et fruit	Compote et biscuit	Pain et fruit

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

Allergènes : un cahier journalier est tenu à disposition en cuisine .

Bio : en fonction de l'offre