Restaurant municipal -Mairie de Péaule - menu du 19 au 30 Octobre 2026

Date	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Déjeuner	Quiche lorraine Paupiette de veau Petits pois Yaourt BBC	Potage de légumes Filet de poisson sauce provençale Ebly Fromage à la coupe* Fruit de saison	Semoule de choux fleurs haricots rouges Concombre Tortis façon carbonara végétale (Sauce pois chiche , crème) Emmental râpé Compote	Salami Aiguillettes de poulet marengo Poêlé campagnarde Dessert de semoule	Concombre Boulettes bœuf sauce tomates Riz Fromage à la coupe* Fruit de saison
Goûter	Pain et fruit	Pain ,yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt

Viandes d'origine française : Fabrication maison : BBC : bleu blanc cœur: s 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	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Déjeuner	Toast chèvre/miel chaud Couscous végétal Semoule de blé Fruit de saison	sortie	Feuilleté Filet de poulet sauce aux poivrons Haricots verts Yaourt	Choux/ jambon /comté Lasagnes à la bolognaise Salade vinaigrette Fruit de saison	Fish Frites Fromage à la coupe* Fruit de saison
Goûter	Pain, yaourt	biscuit et compote	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.