

Restaurant municipal Péaule menu du 19 Février au 1 Mars 2024

Date	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Déjeuner	Macédoine de légumes Couscous végétal et pois chiche Semoule de blé Fromage à la coupe * Moelleux au chocolat	Carottes râpées Poisson sauce aurore Riz et julienne de légumes Fromage à la coupe* Fruit de saison	Accueil de loisirs Terrine de campagne Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt	Betteraves Rougail de saucisses Coquillettes Fromage à la coupe * Fruit de saison	Charcuterie Veau marenco Pommes de terre et brocolis Fromage à la coupe * Fruit de saison
Goûter	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt
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 et 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.

vacances	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 1 mars
Déjeuner	Potage butternut Filet de poisson à la bordelaise Perles Fromage à la coupe * Fruit de saison	SORTIE	Toast pomme et chèvre chaud Aiguillette de poulet sauce curry Poêlée de légumes Fromage à la coupe * Fruit de saison	Crudités Tagliatelles et sauce légumineuses Fromage à la coupe * Dessert de poire et chocolat	Quiche lorraine Paupiette de veau sauce chasseur Haricots vert Fromage à la coupe * Compote
Goûter	Pain, yaourt	biscuit et compote	Pain, yaourt	Pain, fruit	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