




Restaurant municipal Péaule menu du 22 Janvier au 2 Février 2024

Date	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Déjeuner	Potage de légumes Filet de poisson à la provençale Ebly Fromage à la coupe Fruit de saison	Carottes pommes raisin Daube de bœuf aux pruneaux Pomme de terre grenaille Yaourt	Pizza Escalope de dinde à la crème Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade riz et thon Roti de porc saumuré Haricots vert Fromage à la coupe Fruit de saison	Betterave, œuf dur Tartiflette végétale au reblochon Salade verte Fruit de saison
Goûter	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, yaourt
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  sans viandes :  Produits ou 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.

Date	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
Déjeuner	Couscous poulet merguez et ses légumes Semoule de blé Fromage à la coupe Fruit de saison	Crudités Parmentier de lentilles Salade verte petit filous bio Fruit de saison	Potage tomates au vermicelle Sauté de porc et ses légumes Yaourt	Charcuterie Blanquette de veau Riz et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison	Quiche lorraine Filet de poisson sauce hollandaise Poêlée de légumes Fromage à la coupe Crêpe dessert
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit

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