

Restaurant municipal Péaule menu du 24 Juin au 5 Juillet 2024

Date	Lundi 24	Mardi 25	Accueil de loisirs Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Déjeuner	Tomates vinaigrette Tajine d'agneau Pommes de terre grenailles Fromage à la coupe * Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Gratin de pâtes végétarien Salade verte Glace	Sortie	Charcuterie Chipolatas Petits pois Fromage à la coupe * Pâtisserie	Carottes râpées Filet de poisson napolitaine Ebly Yaourt
Goûter	Pain, yaourt	Pain, fruit		Pain, fruit	Pain, fruit
	Viande d'origine	Fabrication maison	Produit bio	Repas végétarien	

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 1 juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Déjeuner	Pastèque Riz cantonnais Riz/ légumes /omelette Fromage à la coupe * Fruit de saison	Taboulé Emincé de bœuf aux pruneaux Haricots plats Fromage à la coupe * Fruit de saison	Betteraves Poisson bordelaise Tortis Yaourt	Melon Nuggets Frites Glace	REPAS PRIS EN EXTERIEUR
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, fruit	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

Pour les allergènes, un cahier est consultable en cuisine