

## Restaurant municipal Péaule menu du 27 mai au 7 juin 2024

Date	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<b>Déjeuner</b>	Ebly / thon <b>Aiguillette de poulet crème</b> Haricots vert <b>Fromage à la coupe *</b> Tarte aux pommes	Tomates vinaigrette <b>Chili végétal</b> Semoule <b>Fromage à la coupe*</b> Fruit de saison	<b>Accueil de loisirs</b> <b>Repas froid</b> Salade composée <b>Yaourt</b> Fruit de saison	Concombre <b>Tajine d'agneau (ue)</b> Frites <b>Yaourt</b> Compote	Riz mais et tomates <b>Filet de poisson bordelaise</b> Poêlée de légumes <b>Fromage à la coupe *</b> Compote
<b>Goûter</b>	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, fruit	
	Viande d'origine	Fabrication maison	Produit bio	Repas végétarien	

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 goûter , le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.

Date	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<b>Déjeuner</b>	Crudité et œuf dur <b>Coquillette façon bolognaise</b> <b>Emmental râpé</b> Fruit de saison	Melon <b>Emincé de veau marenco</b> Courgettes sautées /pomme de terre <b>Fromage à la coupe</b> Fruit de saison	Toast chèvre chaud <b>Steak haché</b> Petits pois <b>Yaourt</b>	Carottes râpées <b>Rougail de saucisses</b> Riz <b>Yaourt</b>	Salade piémontaise <b>Gratin de chou fleur</b> <b>Fish pané</b> <b>Fromage à la coupe *</b> Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, fruit	Pain, yaourt

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

Pour les allergènes , un cahier est consultable chaque jour en cuisine,