

Restaurant municipal Péaule menu du 29 Avril au 10 Mai 2024

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 Mai	Jeudi 2	Vendredi 3
Déjeuner	Riz et thon vinaigrette Filet de poisson meunière Choux gratinés Fromage à la coupe Fruit de saison	Tomates Tortis façon bolognaise végétale Fromage à la coupe* Poire au sirop	Féié	Macédoine de légumes Paupiette de veau Ebly Yaourt bio	Sortie
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt		Pain , fruit	Biscuit et compote
Viandes d'origine française : Fabrication maison : BBC : bleu blanc cœur : Menu sans viandes : Produit 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.

Date	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Déjeuner	Betteraves Emincé de veau et ses légumes (pomme de terre carottes et petit pois) Fromage à la coupe * Fruit de saison	Charcuterie Cabillaud vapeur Lentilles cuisinées Fromage à la coupe * Fruit de saison	Féié	Féié	Pas école
Goûter	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

Un cahier concernant les allergies alimentaire est consultable au restaurant scolaire