






## Restaurant municipal Péaule menu du 30 Mars au 10 Avril 2026



Date	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
<b>Déjeuner</b>	Taboulé Pavé de colin sauce bordelaise Poêlée de légumes et mini penne Ile flottante	 Salade boulgour /concombres et feta Chili végétal Riz Crumble pommes	<b>Accueil de loisirs</b> Pizza Salade vinaigrette Fromage à la coupe * Fruit de saison	Betteraves Emincé de bœuf aux tomates Pomme noisette Fromage à la coupe* Fruit de saison	Salade de lentilles /tomates Paupiette de veau sauce champignons Petits pois Crème dessert
<b>Goûter</b>	pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  ABC : bleu blanc cœur:  ou 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.

Date	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Déjeuner</b>	Férié	Carottes /chou blanc Veau marengo Ebly Yaourt	Charcuterie Tajine de dinde Semoule de blé Fromage à la coupe* Fruit de saison	Crudités /œuf dur Tortis façon carbonara végétale Fromage à la coupe * Fruit de saison	Salade verte /jambon/emmental Cabillaud vapeur Lentilles cuisinées Fruit au sirop
<b>Goûter</b>		Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt	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 est tenu à disposition pour les allergies