








Restaurant municipal - Mairie de Péaule - menu du 30 Septembre au 11 Octobre 2024

Date	Lundi 30	Mardi 1	Accueil de loisirs Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Déjeuner	Carottes râpées Mogettes /haricots rouge et petits légumes Fromage à la coupe * Tarte au citron	Taboulé de choux fleurs Tartiflette au reblochon et lardon Salade verte Fruit de saison	Tomates vinaigrette Filet de poisson à la bordelaise Ebly Fromage à la coupe * Fruit de saison	Lentilles tomates Filet meunière Petit pois Yaourt bio	Betteraves Blanquette de veau Riz Fromage à la coupe* Fruit de saison
Goûter	Pain et fruit	Pain ,yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur:  sans viandes:  issu de l'agriculture biologique:  ...					

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 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Déjeuner	Crudité Tajine d'agneau Quinoa Ile flottante	Mache et œuf dur Tortis façon carbonara végétale Emmental râpé Fruit de saison	Crudité Émincé de poulet aux pruneaux Pomme röstie Yaourt	Salade composée Filet de poisson sauce aurore Poêlée de légumes Fromage à la coupe* Fruit de saison	Tomates et Mozza Chipolatas Purée Compote et biscuit
Goûter	Pain, fruit	Pain yaourt	Pain, fruit	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

Allergie alimentaire: un cahier journalier est tenu à jour en cuisine et peut être consulté si besoin.