





















Restaurant municipal - Mairie de Péaule - menu du 4 au 15 Décembre 2023


Date	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Déjeuner	Carottes râpées pomme raisin  Sauté de veau marengo  Pomme noisette Yaourt	Concombre  Gratin de chou et poisson  Fromage à la coupe  Tarte au citron	Accueil de loisirs Rosette  Steak haché  Poêlée lyonnaise  Fromage à la coupe  Fruit de saison	Tartiflette ,Jardon et reblochon  Salade verte  Petit filous  Fruit de saison	Potage au vermicelle  Tomates farcies végétale  Ebly  Yaourt bio 
Gôûter	Pain et fruit	Pain ,yaourt	Pain, yaourt	pain, yaourt	pain , compote
<p>Viandes d'origine française  Fabrication maison  BBC : bleu blanc cœur :  Menu sans viandes :  Produit issu de l'agriculture biologique : ...</p>					

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 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Déjeuner	Taboulé de choux fleurs Cabillaud vapeur  Lentilles cuisinées Fromage à la coupe  Fruit de saison	Potage  Aiguillettes de poulet à la crème  Haricot vert  Crème dessert	Salade coleslaw Poisson maraichère  Pomme de terre grenaille  Fromage à la coupe  Fruit de saison	 Chili végétal  Semoule  Fromage blanc bio  Fruit de saison	Betteraves Bourguignon  Carottes et riz  Fromage à la coupe  Fruit de saison
Gôûter	Pain et yaourt	Pain, fruit	Pain et Yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit

*:  : Tomme de Savoie;  : Comté, Morbier, Saint Nectaire, Ossau Iraty, Cantal jeune; non labellisé: Brie, Saint Paulin, Tomme grise, rôti croute noire, Edam, Camembert
Yaourt bio de la ferme Pressard de Pontivy , Yaourt bleu blanc cœur de la ferme de Mezerac à St Iyphard , fromage de la Ferme de Kerbizien de Noyal Muzillac