


















Restaurant municipal Péaule menu du 4 au 15 Mars 2024

	Lundi 4	Mardi 5 	Mercredi 6	Jeudi 7 	Vendredi 8
Déjeuner	Macédoine de légumes Poisson à la provençale Ebly Fromage à la coupe * Fruit de saison 	Concombre Tortis façon carbonara  Emmental râpé Fruit de saison 	Potage tomate  Raviolis gratinés  Fromage à la coupe *  Fruit de saison	Betteraves  Hachis parmentier  Salade verte  Yaourt	Sortie
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain , fruit	biscuit et compote
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  ABC : bleu blanc cœur :  sans viandes :  issu de l'agriculture biologique : 					

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Les 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	Carottes râpées pommes raisin  Cabillaud vapeur Lentilles  Entremet vanille et biscuit 	Riz et thon  Roti de porc saumuré  Haricots vert  Fromage à la coupe * Fruit de saison 	Taboulé  Sauté de dinde aux pruneaux Petit pois Fromage à la coupe * Fruit de saison	Salade de lentilles  Tartiflette végétale au reblochon  Salade verte Yaourt 	Mache /surimi Emincé de bœuf sauce tomate  Tortis  Fromage à la coupe* Fruit de saison 
Goûter	Pain, fruit	Pain , yaourt	Pain, yaourt	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