





## Restaurant municipal Péaule menu du 5 au 16 Aout 2024



Date	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Déjeuner</b>	Macédoine de légumes <b>Paupiette de veau</b> Poêlée campagnarde <b>Fromage à la coupe *</b> Compote et biscuit	Ebly et thon <b>Escalope de dinde</b> Petit pois <b>Fromage à la coupe*</b> Fruit de saison	Hachis végétal <b>aux lentilles</b> Salade verte <b>Yaourt</b> Fruit de saison	sortie	Salade composée : Riz mais et tomate <b>sandwich jambon beure</b> <b>Glace</b> Repas en extérieur
<b>Gôûter</b>	Pain et yaourt	Pain et yaourt	Pain fruit	biscuit et compote	Pain et fruit

Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur:  ou sans viandes:  ou 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 gouter , le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.

Date	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Déjeuner</b>	Betteraves Cordons bleus Petits pois <b>Yaourt</b>	Pastèque Tortis <b>façon bolognaise</b> <b>Fromage à la coupe *</b> Fruit de saison	Tomates <b>Poisson bordelaise</b> Ebly <b>Yaourt</b>	férié	sortie
<b>Gôûter</b>	Pain et fruit	Pain et yaourt	Pain et fruit		Biscuit et compote

\*:  : Tomme de Savoie;  : Comté, Morbier, Saint Nectaire, Ossau Iraty, Cantal jeune; non labellisé: Brie, Saint Paulin, Tomme grise, Montcadi croute noire, Edam, Camembert

Allergènes : un cahier journalier est tenu à disposition en cuisine .  
 Bio : en fonction de l'offre



## Restaurant municipal Péaule menu du 19 au 30 Aout 2024

Date	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Déjeuner</b>	betteraves <b>Tomates farcies</b> Riz <b>Fromage à la coupe *</b> Fruit de saison	sortie	Concombre <b>Chili végétal</b> Boulgour <b>Fromage à la coupe *</b> Fruit de saison	Ebly et thon <b>Poisson napolitaine</b> Poêlée de légumes Yaourt	Melon <b>Grillade /pain</b> Chips/ salade de tomates Compote repas en extérieur
<b>Gâter</b>	Pain et yaourt		Pain et yaourt	Pain et fruit	Biscuit et yaourt
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  sans viandes :  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 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Déjeuner</b>	Crudités <b>Sauté de dinde marengo</b> Ebly <b>Fromage à la coupe *</b> Fruit de saison	Taboulé <b>Cabillaud sauce hollandaise</b> poêlée lyonnaise <b>Fromage à la coupe *</b> Pâtisserie	Crudités <b>Couscous végétal</b> Semoule de blé dur Yaourt	sortie	<b>Grillade</b> Frites <b>Glace</b> repas en extérieur
<b>Gâter</b>	Pain et yaourt	Pain et fruit	Pain et fruit	Compote et biscuit	Pain et fruit

\*: : Tomme de Savoie; : Comté, Morbier, Saint Nectaire, Ossau Iraty, Cantal jeune; non labellisé: Brie, Saint Paulin, Tomme grise, Montcadi croute noire, Edam, Camembert

Allergènes : un cahier journalier est tenu à disposition en cuisine .

Bio : en fonction de l'offre