

Restaurant municipal Péaule menu du 2 au 13 Février 2026

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Déjeuner	Hachis parmentier Salade vinaigrette Fromage à la coupe* Crêpe dessert Fruit de saison	Croque Mr Poisson bordelaise Poêlée hivernale (pdt douce carottes oignon rouge) Fruit de saison	Accueil de loisirs Chou blanc / jambon/comté Escalope de poulet Tortis Yaourt	Carottes râpées Emincé de veau à l'ananas Frites Fromage blanc fermier	Potage Ebly sauce bolognaise façon végétale Emmental râpé Fruit de saison
Goûter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain , fruit	Pain, yaourt
Viandes d'origine française: Fabrication maison: BBC: 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.

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 CCAS	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner	Blé et maïs sauce yaourt Colin sauce hollandaise Brocolis vapeur /pdt Pâtisserie	Macédoine de légumes Emincé de bœuf sauce tomates Riz Fromage à la coupe* Fruit de saison	Potatos burger Salade vinaigrette yaourt Fruit de saison	Betteraves aux poires Coquillettes sauce napolitaine Fromage à la coupe* Fruit de saison	Cassoulet Saucisses et accompagnement Fromage à la coupe* Fruit de saison
Goûter	Pain, fruit	Pain , yaourt	Pain, fruit	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

Allergie alimentaire : un cahier est tenu à disposition en cuisine et est consultable si besoin ,