






## Restaurant municipal Péaule menu du 16 au 27 Février 2026


vacances		Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 	Jeudi 19	Vendredi 20
Déjeuner	Potage tomates	Quiche lorraine	Betteraves	Sortie	Carottes râpées 	
	Rougail de saucisses 	Paupiette de veau sauce chasseur 	Chili végétal aux haricots rouges 		Fish 	
	Ebly 	Haricots verts	Riz		Frites 	
	Fromage la coupe*	Yaourt	Fromage à la coupe*		Yaourt	
	Fruit de saison		Fruit de saison			
Gâter	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Biscuit et fruit	Pain, fruit	
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 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 	Vendredi 27
Déjeuner	Pomelos	Potage de légumes 	Terrine de campagne	Toast chèvre chaud	Semoule de choux fleurs
	Sauté de dinde marengo 	Poisson napolitaine 	Lasagnes à la bolognaise 	Coquillettes façon carbonara végétale 	Tortis sauce bolognaise 
	Semoule de blé 	Pomme noisettes 	Salade vinaigrette	Emmental râpé	Emmental rapé 
	Fromage à la coupe*	Fromage à la coupe*	Yaourt	Fruit de saison	Compote et biscuit
	Fruit de saison	Fruit de saison			
Gâter	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit

\*:  : 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 si besoin