

Restaurant municipal Peaule menu du 2 au 13 Mars 2026

Accueil de loisirs					
Date	Mardi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Déjeuner	Taboulé	Beignet de choux fleurs	Salade du pêcheur	Salade choux rouge	Carottes râpées
	Paupiette de dinde sauce champignons	Chili sin carne <small>(haricots rouges, pois chiches, poivrons rouges, mais</small>	Chipolatas	Filet de poisson vapeur	Emincé de bœuf sauce provençale
Gâter	Petits pois	Riz	Haricots vert	Lentilles cuisinées	Pomme de terre grenaille
	Fromage à la coupe*	Fromage à la coupe*	Fromage à la coupe*	Fromage à la coupe*	Yaourt
	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt
	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, Yaourt	Pain, fruit

Viandes d'origine française : *Fabrication maison :* *ABOC : Bleu Blanc cœur :* *Issu de l'agriculture biologique :*

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approximations des fruits de saison préparés selon la maturité (bleu ou noir).



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 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner	Mousse de foie	Betteraves râpées	Velouté potiron	Toast Chèvre chaud	Potage de légumes
	Emincé de veau à la normande	Parmentier de canard	Aiguillettes de poulet sauce normande	Couscous végétal	Filet de poisson provençale
Gâter	Ebly /carottes vichy	Salade vinaigrette	Poêlé maraichère	Semoule de blé	Tortis
	Fromage à la coupe*	Yaourt	Fromage à la coupe *	Compote	Liégeois
	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison		
	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit

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

un cahier est tenu à disposition pour les allergènes,