


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



Date	Lundi 16	Mardi 17	Accueil de loisirs Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Déjeuner</b>	Carottes râpées Riz cantonnais (riz omelette, légumes) Fromage à la coupe* Fruit de saison	Croque Mr Bœuf bourguignon Printanière de légumes Semoule au lait	Quiche lorraine Escalope de dinde sauce champignons Haricots beurre poêlés Yaourt	Fish Frites Fromage à la coupe* Purée de fruit	Salade chou rouge Roti de porc Mogettes et carottes Fromage à la coupe* Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  21 ans 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.

Date	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<b>Déjeuner</b>	Salade piémontaise Cabillaud vapeur Duo de choux gratinés au comté Fruit de saison	Concombres Tortis à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	Surimi Sauté de porc au caramel Riz Fromage à la coupe* Fruit de saison	Rosette Emincé de veau marengo Ebly Fromage à la coupe* Fruit de saison	Tartiflette végétale Salade vinaigrette Yaourt Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, compote

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

Un cahier est tenu à disposition en cuisine pour les allergies alimentaires,