

## Restaurant municipal Péaule menu du 13 au 24 Avril 2026

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 14 avril	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Déjeuner</b>	Tomates /lentilles Crousti fromage Haricots beurre Yaourt	sortie	Riz /thon Aiguillettes de poulet Poêlée de légumes Fromage à la coupe * Glace	Concombres Coquillettes à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves Filet de poisson sauce bordelaise Ebly Yaourt
<b>Goûter</b>	Pain, fruit	Compote et biscuit	Pain, fruit	Pain , yaourt	pain et fruit
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  sans viandes :  Produits issus de l'agriculture biologique :  ...					

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements. Les 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 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Déjeuner</b>	Quiche lorraine Nugget de poulet Poêlée de légumes Fromage à la coupe * Compote	sortie	Tomates vinaigrette Hot dog Frites Yaourt	Macédoine de légumes Poisson sauce provençale Tortis Fromage à la coupe* Fruit de saison	Chili végétal au haricots rouge Semoule de blé Fromage à la coupe * Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Pain, yaourt	biscuit et fruit	Pain , fruit	pain , yaourt	Yaourt et pain

\*: : 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 concernant les allergies alimentaire est consultable au restaurant scolaire