

Restaurant municipal Péaule menu du 27 Avril au 8 Mai 2026

Date	Lundi 27	Mardi 28	Accueil de loisirs Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1 mai
Déjeuner	Concombres Filet de poisson sauce fromage Pomme de terre grenaille Fruit de saison	Carottes râpées Couscous végétal Semoule Fromage à la coupe* Fruit de saison	Taboulé Aiguillettes de poulet Haricots verts poêlés Crème dessert	Betteraves Tajine de dinde Ebly Yaourt	Férial
Goûter	Pain et yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit	Pain , compote	
	Viande d'origine	Fabrication maison	Produit bio	Repas végétarien	

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 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Déjeuner	Tomates / mozza Paupiettes de veau Riz Fruit de saison	Salade de choux rouges Emincé de bœuf sauce tomates Frites Yaourt	Betteraves Cabillaud sauce hollandaise Poêlée lyonnaise Fromage à la coupe* Eclair au chocolat	Salade de choux rouge Coquillettes façon bolognaise végétale Emmental râpé Fruit de saison	Férial
Goûter	pain , yaourt	Pain, fruit	Pain, yaourt	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

En ce qui concerne les allergènes, un cahier est consultable chaque jour en cuisine,