











## Restaurant municipal Péaule menu du 11 au 22 Mai 2026

Date	Lundi 11	Mardi 12	Accueil de loisirs Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Déjeuner</b>	Riz/mais/tomates  Aiguillettes de poulet à la crème  Poêlée lyonnaise  Fromage à la coupe* Crumble	Concombres  Cabillaud sauce fromage  Pommes noisettes  Fruit de saison 	Charcuterie Tomates farcies Farfalles Yaourt	Férié	Pas école
<b>Goûter</b>	Pain, fruit	Pain, yaourt	Pain, fruit		
	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 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<b>Déjeuner</b>	Tomates vinaigrette Chili végétal  Eibly  Yaourt 	Salade riz/thon  Emincé de veau marengo  Poêlée Bretonne  Glace	Macédoine de légumes Escalope de dinde  Haricots blanc /carottes  Fromage à la coupe * Fruit de saison	Tomates /mozza Poisson à la bordelaise Riz  Fruit de saison	Salade piémontaise  Petits pois  Chipolatas  Fromage à la coupe * Fruit de saison 
<b>Goûter</b>	Pain, fruit	Pain, fruit	Pain, yaourt	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

Pour les allergènes, un cahier est consultable chaque jour en cuisine,