

## Restaurant municipal Péaule menu du 3 au 14 Aout 2026

| Date            | Lundi 3                                      | Mardi 4         | Mercredi 5                                                                                    | Jeudi 6                                                                   | Vendredi 7                                                                   |
|-----------------|----------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Déjeuner</b> | Melon<br>Tomates farcies<br>Tortis<br>Yaourt | sortie          | Salade mexicaine<br>Cordons bleus<br>Haricots vert<br>Fromage à la coupe *<br>Fruit de saison | Tomates vinaigrette<br>Filet de poisson sauce provençale<br>Ebly<br>Glace | Concombres<br>Tortis façon bolognaise végétale<br>Fromage<br>Fruit de saison |
| <b>Goûter</b>   | Pain et fruit                                | Biscuit compote | Pain et yaourt                                                                                | Pain et fruit                                                             | Biscuit et yaourt                                                            |

Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  BBC : bleu blanc cœur :  sans viandes :  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 10                                                                            | Mardi 11                                                                                | Mercredi 12                                           | Jeudi 13           | Vendredi 14                                                |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Déjeuner</b> | Pastèque<br>Purée<br>Blanc de dinde froid<br>Fromage à la coupe*<br>Fruit de saison | Betteraves<br>Paupiette de veau<br>Poêlée campagnarde<br>Fromage à la coupe*<br>Compote | Lentilles et tomates<br>Fish<br>Petits pois<br>Yaourt | Sortie             | Melon<br>Burgers de potatos<br>Salade vinaigrette<br>Glace |
| <b>Goûter</b>   | Pain et yaourt                                                                      | Pain et yaourt                                                                          | Pain fruit                                            | Biscuit et compote | Pain et fruit                                              |

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

Allergènes : un cahier journalier est tenu à disposition en cuisine.  
Bio : en fonction de l'offre