

Restaurant municipal - Mairie de Péaule - menu du 14 au 25 Septembre 2026

Date	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Déjeuner	Riz mais et tomates Sauté de dinde à la normande Haricots verts poelés Fromage à la coupe * Compote	Tomates mozza Tajine de veau aux abricots Riz Yaourt fermier	Charcuterie Rougail de saucisses Pomme de terre vapeur Fromage à la coupe* Fruit de saison	Melon Chili végétal aux haricots rouges Boulgour Fromage à la coupe* Fruit de saison	Concombre Filet de poisson bordelaise Tortis Crème dessert
Goûter	Pain et yaourt	Pain ,fruit	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit
Viandes d'origine française :  Fabrication maison :  B.B.C : bleu blanc cœur:  sans viandes:  issu 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 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Déjeuner	Lentilles et tomates Aiguillettes de poulet sauce crème Poêlée de légumes Moelleux chocolat crème anglaise	Carottes râpées Emincé de bœuf à la provençale Pommes noisettes Fromage à la coupe * Fruit de saison	Quiche lorraine Paupiette de veau sauce chasseur Petits pois Fromage blanc	Salade choux rouge Filet de cabillaud sauce fromage Ebly Purée de fruit	Toast au chèvre Coquille façon bolognaise végétale Fruit de saison
Goûter	Pain, fruit	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

Allergie alimentaire: un cahier journalier est tenu à jour en cuisine et peut être consulté si besoin.