Restaurant municipal -Mairie de Péaule - menu du 16 au 27 Novembre 2026

Péaule
ENTRE TERRE, MER & VILAINE

Date	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Déjeuner	Potage de légumes Blanquette de veau Riz Yaourt fermier bio	Toast de chèvre chaud Chili végétal Boulgour Fruit de saison	Feuilleté Mijoté de porc au pruneaux Poêlée campagnarde Fromage à la coupe* Fruit de saison	Mousse de foie Nuggets de poisson Gratin de choux et pomme de terre Fromage à la coupe* Fruit de saison	Croq Mr Aiguillettes de poulet sauce aux poivrons Haricot vert Crème dessert
Goûter	Pain et fruit	Pain , yaourt	Pain, yaourt	Pain, yaourt	Pain, fruit

Viandes d'origine française : Fabrication maison : BBC : bleu blanc cœur: sans viandes: ssu de l'agriculture biologique: ....

Les menus peuvent être sujets à modification en fonction des approvisionnements.es fruits de saison proposés selon la maturité (bio ou non).

Les repas sont accompagnés de pains variés. Pour le gouter , le pain est accompagné de pâte à tartiner, de confiture, de fromage, de chocolat, de miel ou de compote.

Date	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Déjeuner	Carottes râpées pomme raisin Poisson bordelaise Pommes noisettes Fromage blanc	Quiche lorraine Emincé de bœuf aux tomates Petits pois Crumble aux pommes	Potage de légumes Chipolatas Flageolets cuisinés Fromage à la coupe* Fruit de saison	Oeuf dur /mayonnaise Tortis façon bolognaise Emmental rapé Fruit de saison	Hachis parmentier Salade vinaigrette petit filous Fruit de saison
Goûter	Pain et fruit	pain et 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

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