



MAIRIE DE PREIGNAC
RESTAURANT SCOLAIRE



Menus du 30 septembre au 1er novembre 2024

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOUT	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque	 	Iceberg aux croustons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Saint Paulin Fromage blanc au coulis	 	L'EUROPE	L'Italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème au citron Et son biscuit	 	Centre de Loisirs Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Assortiment de fromages Fruit frais de saison Yaourt + madeleine	 	Centre de Loisirs Batavia à la mozzarella Poulet rôti aux herbes Potatoes Assortiment de fromages Fruit de saison	
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Edam Fruit frais de saison	 		La Belgique Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais	 	Tartine au cheddar Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Assortiment de fromages Pâtisserie du chef Fruit frais + cake marbré	 	Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'ail Assortiment de fromages Crème dessert au praliné Fruit frais + brioche	
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiment de fromages Pâtisserie du chef Compote + pain d'épices	 	Velouté de courges Paupiette de veau Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Yaourt au lait entier Pain + pâte à tartiner	 		L'Allemagne Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Assortiment de fromages Chausson aux pommes Fruit frais + barre bretonne	 	Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Assortiment de fromages Liégeois Brioche + confiture	 	Repas végétarien Velouté de lentilles Galette Bretonne au fromage Salade verte Assortiment de fromages Crumble pommes-poire Pain + chocolat	
JEUDI	Coleslaw Poisson du jour à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison	 	Chou rouge aux pommes Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison	 		L'Espagne Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Betteraves crues râpées Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison Pain + "miel o noisettes"	 L24	Salade-croustons-maïs Filet de poisson pané au citron Riz pilaf Assortiment de fromages Salade de fruits frais Flan + madeleine	
VENDREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Mimolette Yaourt à la fraise	 	Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Coulommiers Entremets chocolat	 		Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Assortiment de fromages Flan Pâtissier	 	Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Assortiment de fromages Fromage blanc vanillé Compote + biscuit	 		

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -

Origine des produits:

FRAIS

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

Haute valeur environnementale

LOCAL

IGP

AOP

MSC

BIO

Bleu Blanc Cœur

