



# MAIRIE DE PREIGNAC

## RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 3 au 28 février 2025



	Du 3 au 7 février	qualité	Du 10 au 14 février	qualité	Du 17 au 21 février	qualité	Du 24 au 28 février	qualité
LUNDI	<b>Repas végétarien</b> Velouté de pois-cassés Gratin de pommes de terre Au reblochon Salade verte <b>Crêpes</b>		Céleri rave aux pommes Bœuf goulasch Coquillettes Brie Fruit frais de saison		Potage du chef Tajine de poulet aux pruneaux Blé pilaf Vache Picon Liégeois vanille		<b>Centre de loisirs</b> Carottes râpées vinaigrette Longe de porc rôtie Mogettes de Vendée Plateau de fromages Yaourt nature sucré <i>Pain + chocolat</i>	
MARDI	Tartine chèvre-miel Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		Velouté de butternut Blanquette de dinde Petit-pois cuisinés Saint Paulin Yaourt aromatisé		<b>Repas végétarien</b> Batavia maïs-croûtons Quiche au cheddar Haricot-plats Petit-suisse Fruit frais de saison		Potage de panais Pâtes Pennes Sauce Bolognaise Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Barre Bretonne + compote</i>	
MERCREDI	Soupe de chou-fleur Rougail saucisse Riz créole Plateau de fromages Fruit frais de saison  <i>Céréales + lait</i>		Tarte fine pesto-mozzarella Steak haché Gratin de brocolis Plateau de fromages Crème aux spéculoos  <i>Pain + miel "o noisettes"</i>	L24	Coleslaw Paupiette de veau Purée de patates douces Plateau de fromages Fruits au sirop  <i>Brioche + confiture</i>		Chou blanc aux raisins Escalope viennoise Epinards béchamel Plateau de fromages Pâtisserie du chef  <i>Fruit frais + madeleine</i>	
JEUDI	Salade mêlée aux croustons Poulet rôti Haricots-verts à l'espagnole Gouda Flan Pâtissier		Carottes râpées à l'orange Brandade de thon Salade Iceberg Edam Fromage blanc confiture		<b>Italia</b> 		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Et sa semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Pain + fromage</i>	
VENDREDI	Betteraves vinaigrette Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Compote de pommes		<b>Repas végétarien</b> Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Camembert Fruit frais de saison		Salade d'endives-mimolette Dos de colin sauce tomate Riz basmati Plateau de fromages Fruit frais de saison		Soupe alphabet Poisson du jour sauce curry Purée de brocolis Plateau de fromages Flan Caramel <i>Compote + pain d'épices</i>	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

