



# MAIRIE DE PREIGNAC

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 3 AU 28 MARS 2025



	Du 3 au 7 Mars	qualité	Du 10 au 14 Mars	qualité	Du 17 au 21 Mars	qualité	Du 24 au 28 Mars	qualité
LUNDI	<b>Centre de loisirs</b> Taboulé d'hiver Boule boeuf sauce tomate Carottes Vichy Mimolette Compote de pommes		<b>Repas Végétarien</b> Batavia-oignons frits Dhal de patates douces Boulgour Emmental Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Fricassée de dinde Petit-pois au jus Petit cotentin Tarte aux pommes		Betteraves à la Fêta Sauté de veau aux olives Jeunes carottes Yaourt au lait entier Pain d'épices	
MARDI	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Petit-suisse <b>MARDI GRAS</b>		Carottes râpées Carbonade Flamande Pommes rissolées Gouda Flan au chocolat		Iceberg-céleri sauce blanche Parmentier de poisson et potiron Coulommiers Fruit frais de saison		Salade au surimi Poulet rôti Purée de pommes de terre Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI	Potage de légumes Macaronis Crème poireaux-lardons Plateau de fromages Salade d'oranges		Endives pommes & noix Calamar à la Romaine Chou-fleur persillé Plateau de fromages Fromage blanc préparé		Soupe de légumes & croûtons Œufs brouillés Haricots-verts persillés Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Nems-feuille de salade Porc braisé sauce soja Wok de légumes Plateau de fromages Crème à l'ananas	
JEUDI	Chou blanc aux raisins Poisson du jour au citron Riz créole Coulommiers Fruit frais de saison		Friand au fromage Rôti de porc à la moutarde Légumes du marché Saint Nectaire Pâtisserie du chef		<i>Bienvenue au Food Truck</i> 		<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées ciboulette Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux herbes Haricots-verts Vache Picon Pâtisserie du chef		Velouté de pois-cassés Blanquette de la mer Semoule Brie Fruit frais de saison		<b>Repas Végétarien</b> Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate-origan Tome blanche Fruit frais de saison		Pâté de campagne Poisson du jour sauce curry Brocolis sautés Edam Fromage blanc à la vanille	

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

