



MAIRIE DE PREIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025



	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	Du 27 au 31 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel		Les pays d'Asie	Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison Céréales + lait	Centre de Loisirs Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Crème dessert à la vanille Gâteau du chef + sirop	
MARDI	Repas végétarien Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison			Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Crème au jus d'ananas		Palmiers au pesto Poisson du jour au chorizo Brocolis au beurre lié Pâtisserie du chef Pain + fromage	Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison Yaourt aro + brioche	
MERCREDI	Concombres Croque-Monsieur Batavia Ile flottante Pain + chocolat		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Yaourt aromatisé Fruit frais + pain d'épices			Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques Brioche + confiture		Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Yaourt aux fruits mixés Gâteau au yaourt + jus	Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Fruit frais de saison Céréales + lait	
JEUDI	Dos de colin sauce à l'orange Boullgour Brie Fruit frais de saison		Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison			Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo (Gâteau vapeur à la noix de coco)		Batavia mimosa Tortelonnis ricotta-épinards Sauce tomate Assortiment de fromages Fruit frais de saison Pain + pâte à tartiner	Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Fromage blanc confiture	
VENREDI	Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré			Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Rougail saucisse Riz créole Edam Compote de pommes Fruit frais + sablé	HALLOWEEN Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange Compote + pain d'épices	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

