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 Camembert Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel		Chou blanc-pommes-curry Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		***Centre de Loisirs*** Potage de légumes Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison *Céréales + lait*		***Centre de Loisirs*** Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Assortiment de fromages Crème dessert à la vanille *Gâteau du chef + sirop*	
MARDI	**Repas végétarien** Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison		Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Emmental Crème au jus d'ananas		Palmiers au pesto Poisson du jour au chorizo Brocolis au beurre lié Assortiment de fromages Pâtisserie du chef *Pain + fromage*		Betteraves vinaigrette Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison *Yaourt aro + brioche*	
MERCREDI	Concombres à la crème Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Ile flottante *Pain + chocolat*		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Carré Yaourt aromatisé *Fruit frais + pain d'épices*		Bouillon vietnamien Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques *Brioche + confiture*		Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Camembert Yaourt aux fruits mixés *Gâteau au yaourt + jus*		**Repas végétarien** Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Assortiment de fromages Fruit frais de saison *Céréales + lait*	
JEUDI	Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison		Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison		Chou chinois sauce soja Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo *(Gâteau vapeur à la noix de coco)*		**Repas végétarien** 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 Assortiment de fromages Fromage blanc confiture	
VENDREDI	Pastèque Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Coulommiers Fromage blanc sucré		Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Rougail saucisse Riz créole Edam Compote de pommes *Fruit frais + sablé*		HALLOWEEN **Soupe Halloween** **Parmentier de poisson** **Aux patates-douces** **Mimolette** **Cake choco-orange** *Compote + pain d'épices*	

Les pays d'Asie

Toutes nos viandes sont fraiches 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