



## MAIRIE DE PREIGNAC

### RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026



	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	<b>Repas végétarien</b> Soupe de légumes Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	     	Salade de betteraves Pennes Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison	    	Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Pommes	    	<b>Repas végétarien</b> Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison	     
MARDI	Carottes râpées Poulet rôti Petits-pois à la française Emmental Liégeois	    	Potage maïs-patates douces Boeuf Goulausch Haricots-verts Coulommiers Riz au lait	    	<b>Repas végétarien</b> Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Mimolette Flan au caramel	     	Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille	     
MERcredi	Velouté de butternut Rôti de veau Légumes snackées Assortiments de fromages Pâtisserie du chef	    	<b>Chou rouge-poires-noix</b> Pizza Reine Feuille de chêne Assortiments de fromages Galette des rois	    	Bouillon aux vermicelles Poisson du jour Gratin de brocolis Assortiments de fromages Salade d'oranges	    	Batavia aux croûtons Poulet mariné Tex-Mex Duo d'haricots Assortiments de fromages <b>Crumble poires-spéculoos</b>	    
	Céréales + lait		Pain + pâte à tartiner		Gâteau du chef + lait		Pain + confiture	
JEUDI	Tourin à la tomate <b>Sauté de porc aux poires</b> Pommes rissolées Mimolette Oranges	    	<b>Repas végétarien</b> Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Edam Fromage blanc au miel	     	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (lardons, pois, œuf, légumes) Brie Fruit frais de saison	    	<b>L'Alsace</b> Soupe Alsacienne Flammenkuche Salade mêlée Munster Moelleux aux pommes	     
VENdredi	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Brie Galette des rois	    	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	    	Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé <b>Purée de céleri &amp; poires</b> Gouda Yaourt nature sucré	    	Carottes râpées Poisson du jour au gingembre Ecrasé de pommes de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	    

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des  
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois

