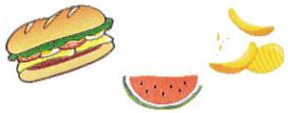
MAIRIE DE PREIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 MAI 2026

	Du 4 au 8 Mai	Du 11 au 15 Mai	Du 18 au 22 Mai	Du 25 au 29 Mai
LUNDI	Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison	Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison	**Repas végétarien** Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Compote de pommes	
MARDI	**Repas végétarien** Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-féta Batavia Yaouart à la fraise	**Taboulé à la menthe** Calamar à la romaine Piperade Tarte aux pommes	**L'Europe** ***Menu Chypriote*** 	Salade de tomates **Cocotte de poulet à l'estragon** Coquillettes Mousse au chocolat
MERCREDI	**Concombres à l'aneth** Poulet rôti Petits-pois à la Française Moelleux aux spéculoos *Pain + pâte à tartiner*	**On pique-Nique !**  *Compote + Barre Bretonne*	Boule d'agneau à l'orientale Boulgour Camembert Fruit frais de saison *Céréales + lait*	Tartine chèvre-miel Filet de colin au citron Gratin de courgettes Fromage blanc à la confiture *Pain + confiture*
JEUDI	Noix de joue de porc BBQ Pommes risolées Gouda Fruit frais de saison	***Jeudi de l'Ascension***	Salade de pommes de terre **Rôti de porc à la sauge** Haricots-plats Ile flottante	***Menu des enfants***
VENDREDI	***Victoire 1945*** 	***On fait le pont***	Brandade de poisson Aux patates-douces Coulommiers Fruit frais de saison	Bœuf mijoté à la Provençale Blé pilaf Saint Nectaire Fruit frais de saison

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

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

Origine des produits: IGP, AOP, MSC, FAIT MAISON, LABEL ROUGE, FRAIS, Bleu Blanc Coeur, BIO, HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

Les herbes fraîches