

# Menus du mois de Mars 2019

## Restaurant scolaire de PREIGNAC

Fait  
maison !



### Primaire

	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019	Du 18 au 22 Mars 2019	Du 25 au 29 Mars 2019
Lundi	Betteraves mimosa Longe de porc sauce forestière Pâtes Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon chaud sauce moutarde légère Purée Gouda Crème vanille	Potage Macaroni au saumon Fromage Fruit de saison	Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Chou-fleur sauté Fromage Eclair chocolat
Mardi	Velouté de tomates Poisson sauce ciboulette Riz Camembert Beignet de Carnaval	Salade mêlée Lasagne Au gratin Fromage Fruit de saison	Concombres Goulash Haricots beurre - Pommes noisette Fromage Crème dessert vanille	Carottes râpées Saucisse knacki Pâtes (ketchup) Fromage rapé Liégeois
Mercredi	Endives persillées Poulet rôti Haricots verts Edam Cocktail de fruits	Salade coleslaw Nuggets Jardinière de légumes Fromage Yaourt sucré	Mortadelle Omelette Purée de carottes Fromage Fromage blanc fruité	Crêpe au fromage Filet de la mer à la fondue de poireaux crémée Riz Fromage Fruit de saison
Jeudi	Quiche Bœuf aux carottes Lentilles Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées Filet de la mer bonne femme Haricots verts Emmental Tarte grillée aux pommes	Vive le printemps ! Pizza Sauté d'agneau printanier et ses légumes bio Fromage Fruit de saison	Maïs ciboulette Emincé de bœuf sauce aux herbes Frites - Salade Fromage Compote
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Haricots verts Fromage Fruit de saison	Salade au surimi Rôti de bœuf sauce brune Pommes sautées - salade Edam Fruit de saison	Macédoine de légumes Curry de dinde Riz Gouda Fruit de saison	Betteraves rouges Friand fromage Ratatouille - Semoule Liégeois saveur vanille

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

