



# Menus du mois de Février 2019

## Restaurant Scolaire de PREIGNAC



### Maternelle

Du 4 au 8 février 2019

Du 11 au 15 février 2019

Du 18 au 22 février 2019

Du 25 au 1 mars 2019

Lundi

Velouté de chou-fleur  
Chipos grillés  
Purée de carottes  
Fruit de saison

Salade lorette (céleri betterave salade)  
Omelette au fromage  
Pâtes  
Crème dessert vanille

Mardi

Jus d'agrumes  
Couscous poulet  
Semoule  
Yaourt vanille

Rôti de bœuf aux Herbes  
Haricots verts  
Pommes sautées  
Gouda  
Fruit de saison

Mercredi

Rôti de porc sauce moutarde  
Frites salade  
Edam  
Fruit de saison

Crème de légume  
Parmentier de poisson-salade  
Donut's

Jeudi

FÊTE DU CITRON



Filet de colin pané citron  
Riz  
Gouda  
Tarte au citron

Friand fromage  
Escalope de dinde à La crème  
Riz  
Fruit de saison

Vendredi

Dupont Restauration applique le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire. Ce décret vise à équilibrer et sécuriser la composition des repas servis aux enfants, en limitant les plats riches en graisses, et en augmentant les apports en fibres, vitamines, fer et calcium. Il a aussi pour objectif de contribuer à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes



Fait maison!