

Fait
maison!

Menus du mois de Mars 2019

Restaurant scolaire de PREIGNAC

PRODUCTEURS
LOCAUX



Maternelle

	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	Longe de porc sauce forestière Pâtes Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon chaud sauce moutarde légère Purée Crème vanille	Macaroni au saumon Fromage Fruit de saison	Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Chou-fleur sauté Eclair chocolat
Mardi	Velouté de tomates Poisson sauce ciboulette Riz Beignet au chocolat	Salade mêlée Lasagne Au gratin Fruit de saison	Concombres Goulash Haricots beurre - Pommes noisette Crème vanille	Carottes râpées Saucisse knacki Pâtes (ketchup) Yaourt aromatisé
Mercredi			 <p>Vive le printemps!</p>	
Jeudi	Tarte fromage Bœuf aux carottes Lentilles Fruit de saison	Filet de la marée bonne femme Haricots verts Emmental Tarte grillée aux pommes	Pizza Sauté d'agneau printanier et ses légumes Fromage Fruit de saison	Emincé de bœuf sauce aux herbes Frites - Salade Fromage Compote
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Haricots verts Fromage Fruit de saison	Rôti de bœuf sauce brune Pommes sautées - salade Edam Fruit de saison	Curry de dinde Riz Gouda Fruit de saison	Betteraves rouges Friand au fromage Ratatouille - Semoule Liégeois saveur vanille

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



DUPONT
RESTAURANT