

Menu : Hiver 2 Semaine



Semaine : 12/01/2026 16/01/2026
La cuisine vous souhaite bon appétit

La commune de Prahecq assure la gestion du restaurant scolaire et gère la facturation des repas. Le prix du repas est fixé à 2,30€ (tarif pour l'année scolaire 2025-2026). L'élaboration des menus est réalisée par une commission extra-municipale réunissant des membres du Conseil Municipal et des membres désignés par l'association indépendante des parents d'élèves.

Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Betteraves vinaigrette Présence : sulfites moutarde  	Taboulé Présence: gluten	Potage aux légumes Présence: lait 	Salade aux 2 fromages Présence: lait sulfites moutarde
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Curry pois chiche lait coco Présence:fruit à coque 	Chipolatas 	Veau marengo Présence : céleri  	Poisson Présence:poisson, sulfite 
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Semoule Présence: gluten, lait 	Petits pois, carottes Présence: lait	Blé Présence: gluten, lait	Julienne de légumes Présence: lait, céleri
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Vache qui rit Présence: lait	Panna cotta Présence: lait	Cantal Présence: lait 	/
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Ananas au sirop	/	Banane 	Tarte aux pommes Présence: gluten, lait 

 Agriculture bio  produit de la mer durable  VBF  fait maison  produit local  AOP

 VVF  BBC  VPF  HVE

Les Allergènes sont notées en rouge

MENU Végétarien en vert

Contact: accueil@mairie-prahecq.fr
05-49-26-47-55

La loi "Agriculture et Alimentation" promulguée le 1er novembre 2018, a fixé le cadre juridique visant à intégrer, d'ici 2022, 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20% au minimum de produits issus de l'agriculture biologique, dans la composition des menus des restaurants scolaires. Dans ce cadre juridique, la commune, suivant les propositions de menus établis par la commission extra-municipale d'élaboration des menus du restaurant, introduit des produits frais, des produits issus de l'agriculture biologique, des produits d'origine française ex: VBF(viande bovine française) et des produits en "circuit courts"