

Menu : Hiver 4 Semaine

Semaine : 26/01/2026 30/01/2026

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 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Maquereau à la moutarde Présence: moutarde	Riz niçois Présence: poisson, sulfite moutarde	Salade verte, croûtons, jambon Présence: gluten, moutarde sulfite	Asperge vinaigrette Présence : sulfites moutarde
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Poulet chasseur	Cordon bleu	Brandade de poisson Présence: poisson, lait	Raviolis aux épinard Présence: gluten, œuf, lait
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Frites	Carottes Vichy Présence: lait	/	Sauce tomate
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Vache qui rit Présence: lait	Mousse au chocolat Présence: lait	Gouda Présence: lait	Fromage blanc Présence: lait
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Clémentine	/	Pomme	Gâteau Présence: gluten, lait, œuf



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 "circuits courts"