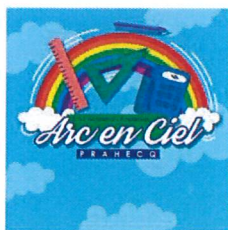














Menu : Hiver 1 Semaine



Semaine : 23/02/2026 27/02/2026

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 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Beurre de sardine Présence : poisson, lait 	Betteraves vinaigrette Présence : sulfite, moutarde 	Saucisson à l'ail 	Salade de P deT ciboulette Présence : sulfite, moutarde 
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Hachis Parmentier Présence : lait 	Ragoût de gésiers  	Poisson Présence : poisson, sulfite, gluten, lait 	Omelette nature Présence : lait, oeufs 
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
/	Petits pois Présence : lait	Riz aux légumes Présence : lait 	Epinards à la crème Présence : lait, gluten 
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
St Paulin Présence : lait	Mimolette Présence : lait	Yaourt au sucre Présence : lait  	/
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Mirabelles au sirop	Beignet pomme Présence : lait, oeufs, gluten	/	 Banane



Produit de la mer durable



VBF



Fait maison



Produit local



AOF



VVF



BBC



VPF



HVE

Les Allergènes sont notées en rouge

MENU Végétarien en vert

Contact: accueil@mairie-prahecq.fr

05-49-26-47-55

Facturation: conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas pour la période scolaire du 1er janvier 2026 au 27 février 2026 seront facturés comme suit:

Facturation du 01/01/2026 au 30/01/2026

Facturation du 02/02/2026 au 27/02/2026

Des modifications ponctuelles de menus pourront éventuellement être apportées en cas de difficultés d'approvisionnement

Menu : Hiver 2 Semaine



Semaine : 02/03/2026 06/03/2026

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 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Salade gruyère mimolette Présence : sulfite, moutarde, lait	Riz niçois Présence : poisson, sulfite moutarde	Potage aux légumes Présence : lait	Radis beurre Présence : lait
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Bolognaise Présence : lait, sulfite, céleri	Poisson Présence : poisson, sulfite gluten, lait	Nuggets de blé Présence : lait, œufs, gluten	Steack haché
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Macaroni Présence : lait	Carottes Vichy Présence : lait	Ratatouille Présence : lait	Blé à la tomate Présence : lait
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
/	Entremet chocolat Présence : lait	Gouda Présence : lait	Six de savoie Présence : lait
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Compote	/	Clémentine	Brownie Présence : lait, œufs, gluten



Produit de la mer durable



VBF



Fait maison



Produit local



AOF



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"













Menu : Hiver 3 Semaine



Semaine : 09/03/2026 13/03/2026

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 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Salade de chèvre chaud Présence : lait, gluten, sulfite, moutarde 	Pâté de campagne 	Haricots verts vinaigrette Présence : sulfite, moutarde	Taboulé Présence : gluten
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Curry pois chiche lait coco Présence : fruits à coque, lait 	Poisson Présence : poisson, sulfite, gluten, lait 	Sauté de porc Présence : gluten 	Sot l'y laisse Présence : lait, gluten 
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Semoule Présence : lait, gluten 	Gratin de chou fleur Présence : lait, gluten 	Frites	Purée de carottes Présence : lait
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Yaourt au sucre Présence : lait 	Brie Présence : lait 	Emmental Présence : lait 	Panna cotta Présence : lait 
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
/	Gâteau basque Présence : lait, œufs, gluten	Poire	/

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VBF
  Fait maison
  Produit local
  AOF

 VVF
  BBC
  VPF
  HVE

Les Allergènes sont notées en rouge

MENU Végétarien en vert

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

Facturation: conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas pour la période scolaire du 1er janvier 2026 au 27 février 2026 seront facturés comme suit:

Facturation du 01/01/2026 au 30/01/2026

Facturation du 02/02/2026 au 27/02/2026

Des modifications ponctuelles de menus pourront éventuellement être apportées en cas de difficultés d'approvisionnement











Menu : Hiver 4 Semaine



Semaine : 16/03/2026 20/03/2026

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 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Salade piémontaise Présence : œufs, moutarde	Friand au fromage Présence : lait , gluten	Salade de gésiers aux croûtons Présence : gluten, moutarde sulfite	Betteraves vinaigrette Présence : sulfite, moutarde 
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
 Blanquette de veau Présence : lait , gluten 	Cordon bleu Présence : lait , gluten	 Poisson meunière Présence : poisson, œufs, lait, gluten	Raviolis aux épinards Présence : lait, œufs, gluten 
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Coquillettes au beurre Présence : lait , gluten 	Petits pois, carottes Présence : lait	 Boulgour Présence : lait , gluten	Sauce tomate Présence : lait
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Ile flottante Présence : lait , œufs	Comté Présence : lait 	St nectaire Présence : lait	Fromage blanc Présence : lait  
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
/	Pomme	Tarte aux pommes Présence : lait , gluten	/

 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"








Menu : Hiver 5 Semaine



Semaine : 23/03/2026 27/03/2026

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 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Carottes râpées Présence : sulfite, moutarde 	Friand au fromage Présence : lait , gluten	Rillettes du Mans	Choux blanc emmental Présence : sulfite, moutarde, lait
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Poulet rôti 	Boulettes Végétales Présence : lait , gluten	Poisson Présence : poisson, sulfite gluten, lait	Bœuf provençale Présence : lait , gluten  
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Salsifis Présence : lait	Lentilles Présence : lait 	Fondue de poireaux Présence : lait 	Pâtes papillons Présence : lait , gluten
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Samos Présence : lait	Emmental Présence : lait	Yaourt aux fruits Présence : lait	/
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Eclair chocolat Présence : lait, œufs, gluten	Kiwi	/	Compote 

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VBF
  Fait maison
  Produit local
  AOP

 VVF
  Bleu Blanc Cœur
  BBC
  VPF
  HVE

Les Allergènes sont notées en rouge
 MENU Végétarien en vert

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

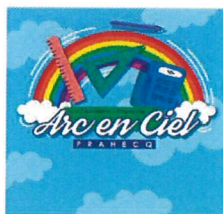
Facturation: conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas pour la période scolaire du 1er janvier 2026 au 27 février 2026 seront facturés comme suit:

Facturation du 01/01/2026 au 30/01/2026

Facturation du 02/02/2026 au 27/02/2026

Des modifications ponctuelles de menus pourront éventuellement être apportées en cas de difficultés d'approvisionnement

Menu : Hiver 6 Semaine



Semaine : 30/03/2026 03/04/2026

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 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Endive et maïs Présence : sulfite, moutarde	Brocolis vinaigrette Présence : sulfite, moutarde	Salade lyonnaise Présence : sulfite, moutarde	Asperges vinaigrette Présence : sulfite, moutarde
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Dahl de lentilles corail Présence : fruits à coque	Poisson Présence : poisson, sulfite, gluten, lait	Joue de porc	Sauté d'agneau
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Riz Présence : lait	Julienne de légumes Présence : lait	Purée butternut Présence : lait	Méli-Mélo Présence : lait, gluten
Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Brie Présence : lait	Petits suisse aux fruits Présence : lait	/	Vache qui rit Présence : lait
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Compote	/	Banane	Cloche de pâques Présence : lait, oeufs Chocolat de pâques

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"