

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

Produit de la mer durable

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

 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

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 scolaire. 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"

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)
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Salade de chèvre chaud Présence : lait, gluten, sulfite moutarde	Pâté de campagne	Haricots verts vinaigrette Présence : sulfite, moutarde	Taboulé Présence : gluten
Curry pois chiche lait coco Présence : fruits à coque, lait	Poisson	Sauté de porc	Sot l'y laisse Présence : lait , gluten
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

MSC

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)
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(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
Blanquette de veau Présence : lait , gluten	Cordon bleu Présence : lait , gluten	Poisson meunière Présence : poisson, œufs, lait	Raviolis aux épinard 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)
Ille flottante Présence : lait , oeufs	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

MSC

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 scolaire. 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 court"

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

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

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)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)
Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)	Accompagnement(s)
Riz	AB AGRICULTURE BIO ÉQUITABLE	Julienne de légumes	MSC Produit de la mer durable	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)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)
Brie	AB AGRICULTURE BIO ÉQUITABLE	Petits suisse aux fruits	Présence : lait	/		Vache qui rit	Présence : lait
Dessert(s)	AB AGRICULTURE BIO ÉQUITABLE	Dessert(s)		Dessert(s)		Dessert(s)	
Compote		/		Banane	AB AGRICULTURE BIO ÉQUITABLE	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 scolaire. 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 cours"