

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