

## 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)
<b>Salade piémontaise</b> Présence : œufs, moutarde	<b>Friand au fromage</b> Présence : lait , gluten	Salade de gésiers aux croûtons Présence : gluten, moutarde sulfite	<b>Betteraves vinaigrette</b> Présence : sulfite, moutarde
<b>Blanquette de veau</b> Présence : lait , gluten	<b>Cordon bleu</b> Présence : lait , gluten	<b>Poisson meunière</b> Présence : poisson, œufs, lait gluten	<b>Raviolis aux épinard</b> Présence : lait, œufs, gluten
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
<b>Coquillettes au beurre</b> Présence : lait , gluten	<b>Petits pois, carottes</b> Présence : lait	<b>Boulgour</b> Présence : lait , gluten	<b>Sauce tomate</b> Présence : lait
<b>Produit(s) laitier(s)</b>	<b>Produit(s) laitier(s)</b>	<b>Produit(s) laitier(s)</b>	<b>Produit(s) laitier(s)</b>
<b>Ille flottante</b> Présence : lait , oeufs	<b>Comté</b> Présence : lait	<b>St nectaire</b> Présence : lait	<b>Fromage blanc</b> Présence : lait
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
/	<b>Pomme</b>	<b>Tarte aux pommes</b> Présence : lait , gluten	/

Agriculture bio

Produit de la mer durable

Fait maison Produit local AOP

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"