

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)
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)	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)	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)	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)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)
Compote	/	Banane	Cloche de pâques Présence : lait, œufs Chocolat de pâques				



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 courts"