








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
  Bleu Blanc Cœur
  BBC
  Le Porce Français
  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"