

La Commune de Prahecq assure la gestion du restaurant scolaire et gère la facturation des repas. Le prix du repas est fixé à 2,20 euros (tarif pour l'année scolaire 2024-2025). 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.

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU LUNDI 10 MARS 2025 AU 04 AVRIL 2025

lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025 - MV
Carottes rapées *	Betteraves rouges *	Saucisson sec	Salade pomme de terre ciboulette
Hachis parmentier	Ragoût de gésiers ****	Poisson	Omelette nature *
Camenbert *	Petits pois	Blé *	Epinards à la crème
Compote *	Mimolette - Cookies chocolat *	Yaourt nature *	Banane *
lundr 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Salade de gruyère et mimolette	Riz niçois **	Lentilles à la vinaigrette *	Radis au beurre
Cheeseburger	Poisson	Raviolis aux Épinards *	Sauté de Porc *
Frites	Carottes *	Sauce tomate **	Salsifis
Compote *	Entremet *	Fromage - Abricots au sirop	Brownies **
lundi 24 mars 2025 - <b>MV</b>	mardi 25 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Choux blanc	Taboulé aux légumes	Haricots verts à la vinaigrette	Pâté de campagne ****
Riz cantonnais végétarien **	Veau marengo *	Pâtes à la carbonara	Poisson
Velouté fruix	Purée de courgettes	Emmental	Julienne de légumes
	Panna cotta *	Poire *	Brie * - Tartes aux pommes
lundi 31 mars 2025	mardi 01 avril 2025 <b>- MV</b>	jeudi 03 avril 2025	vendredi 04 avril 25
Salade piémontaise **	Chou-fleur à la vinaigrette	Friand au fromage	Coleslow **
Jambon braisé	Curry pois chiche lait coco**	Saucisse de lapin ****	Sot I'y laisse ****
Haricots verts *	Semoule *	Ratatouille	Boulgour *
lle flottante	Edam * - Clémentine	Paris-Brest	Mousse au chocolat *
* PRODUITS BIO	** « FAIT MAISON »	*** VIANDE BOVINE FRANCAISE (VBF)	**** PRODUITS EN CIRCUIT COURT

MV : MENU VEGETARIEN

Contact: accueil@mairie-prahecq,fr

05-49-26-47-55

<u>Facturation</u>: Conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas pour la période scolaire du 10 mars 2025 au 18 avril 2025 seront facturés comme suit :

- Facturation du 10/03//2025 au 31/03/2025
- Facturation du 01/04/2025 au 18/04/2025

Des modifications ponctuelles de menu pourront éventuellement être apportées en cas de difficultés d'approvisionnement.



La Commune de Prahecq assure la gestion du restaurant scolaire et gère la facturation des repas. Le prix du repas est fixé à 2,20 euros (tarif pour l'année scolaire 2024-2025). 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.

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU LUND 07 AVRIL 2025 AU VENDREDI 18 AVRIL 2025 lundi 07 avril 2025 mardi 08 avril 2025 jeudi 10 avril 2025 - MV vendredi 11 avril 2025 Maguereau à la moutarde Betteraves à la vinaigrette \* Macédoine mayonnaise Salade à la lyonnaise Cordon bleu Sauté de porc chasseur \* Bolognaise de lentilles \*\*\*\* Merlu blanc meunière Carottes \* Purée de pois cassés Macaroni \* Épinards à la crème Brie \* - Broyé du Poitou\*\*\*\* Camembert \* - Kiwi St Paulin - Pomme \* Entremet \* lundi 14 avril 2025 mardi 15 avril 2025 jeudi 17 avril 2025 - MV vendredi 18 avril 2025 Saucisson à l'ail Salade de lardons et croûtons Crêpe au fromage Quiche lorraine Boullettes de bœuf à la tomate Nuggets de blé Poisson Cervelas obernois Frites Ratatouille Riz aux légumes \* Haricots verts Petit suisse sucré Petit Iouis - Madeleine Emmental \*- Banane \* Fromage - Compote \* Chocolat de Pâques **BONNES VACANCES!** \*\*\* VIANDE BOVINE \*\*\*\* PRODUITS EN \* PRODUITS BIO \*\* « FAIT MAISON » FRANCAISE (VBF) CIRCUIT COURT

MV : MENU VEGETARIEN

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 extramunicipale 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".