

La Commune de Prahecq assure la gestion du restaurant scolaire et gère la facturation des repas. Le prix du repas est fixé à 2,15 euros (tarif pour l'année scolaire 2023-2024). 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 08 JANVIER 2024 AU VENDREDI 02 FEVRIER 2024

lundi 08 janvier 2024	mardi 09 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Carottes râpées *	Riz Niçois**	Betteraves rouges *	Choux blanc et emmental *
Jambon braisé	Paupiette de veau	Poisson	Poulet basquaise****
Frites	Haricots verts	Coquilettes au beurre*	Semoule*
St Paulin - Banane*	Morbier - Pomme*	Fromage blanc ****	Galette des rois
lundi 15 janvier 2024 - MV	mardi 16 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Taboulé	Potage à la tomate****	Salade de Pommes deTerre*	Brocoli à la vinaigrette
Raviolis aux Épinard *	Sauté de porc *	Poisson	Langue à la tomate ***
Sauce tomate	Haricots blancs****	Fondue de poireaux *	Boulgour *
St Paulin - Tropézienne	Yaourt vanille****	Brie * - Poire *	Panna cotta - Sablés ****
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 24-MV
Salade mimosa	Salade de pâtes 3 couleurs	Marquereau à la moutarde	Potage aux légumes****
Tartiflette**	Sauté de veau ***	Poulet paella	Nuggets de blé
Pommes de Terre **	Salsifis	Riz pillaf *	Ratatouille
Kiwi	Mousse chocolat *	Vache qui rit - Compote *	Emmental - Eclair vanille
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	jeudi 01 février 2024	vendredi 02 février 24 - MV
Potage potiron****	Friand au fromage	Saucisson à l'ail ****	Salade aux 2 fromages
Gratin de tomate**	Bœuf au cidre ***	Brandade de morue **	Bolognaise de lentilles ****
Blé	Petits pois ,Carottes	Gouda	Macaroni *
Samos - Pomme *	Fromage blanc ****	Pêche melba **	Crêpe aux sucre
* 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 08/01/2024 au 16/02/2024 seront facturés comme suit :

- Facturation du 08/01/2024 au 30/01/2024
- Facturation du 01/02/2024 au 16/02/2024

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 2,15 euros (tarif pour l'année scolaire 2023-2024). 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 05 FEVRIER 2024 AU VENDREDI 16 FEVRIER 2024**

lundi 05 février 2024 - MV	mardi 06 février 2024	jeudi 08 février 2024	vendredi 09 février 2024		
Potage aux légumes ****	Coleslaw **	Lentilles aux cervelas ****	Beurre de sardine**		
Omelette nature*	Sauté de porc au curry****	Poisson	Sot I'y laisse ****		
Épinards à la créme	Purée de Pommes de terre	Carottes Vichy *	Boulgour *		
Camembert *- Compote*	Entremets*	lle flottante	Édam - Pomme		
lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 24 - MV		
Potage aux légumes****	Salade à la lyonnaise **	Salade lardons croutons	Haricot vert à la vinaigrette		
Lasagne	Poisson	Ragoût de gésiers****	Hachis parmentier végétales		
Salade	Poêlée méridionale	Purée de carottes**	Purée de pommes de terre		
Crème brûlée	Camembert - Poire *	Mousse chocolat *	Vache qui rit - Banane *		
* PRODUITS BIO	** « FAIT MAISON »	*** VIANDE BOVINE FRANCAISE (VBF)	**** PRODUITS EN CIRCUIT COURT		
MV : MENU VEGETARIEN					
Contact : consil@noisis much confe					

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".