

## Menu : Printemps 1 Semaine



Semaine : 20/04/2026 24/04/2026

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 20/04/2026	Mardi 21/04/2026	Jeudi 23/04/2026	Vendredi 24/04/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
<b>Carottes râpées</b> Présence : sulfite, moutarde 	<b>Pâtes aux blancs de volaille</b> Présence : moutarde, œuf, gluten	<b>Salade verte, croûtons, jambon</b> Présence : sulfite, moutarde	<b>Brocolis vinaigrette</b> Présence : sulfite, moutarde 
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
<b>Jambon braisé</b> Présence : gluten, œufs, soja, lait fruits à coque, céleri, moutarde 	<b>Blanquette de veau</b> Présence : lait, gluten 	<b>Poisson</b> Présence : poisson, sulfite gluten, lait 	<b>Omelette nature</b> Présence : œuf 
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
<b>Pommes de terre sautées</b> Présence : lait	<b>Haricots verts</b> Présence : lait 	<b>Boullgour</b> Présence : lait 	<b>Epinards à la crème</b> Présence : lait, gluten 
<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>Mimolette</b> Présence : lait	<b>Entremet chocolat</b> Présence : lait 	<b>Chèvre</b> Présence : lait 	/
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
<b>Poire</b>	/	<b>Compote</b> 	<b>Gâteau basque</b> Présence : lait, œufs, gluten

Agriculture bio Produit de la mer durable VBF Fait maison Produit local AOP

VVF BLEU DE FRANCE BBC VVF HVE label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge

MENU Végétarien en vert Le pain de la cantine est Label Rouge

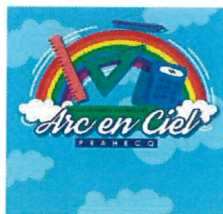
Contact: accueil@mairie-prahcq.fr

05-49-26-47-55

**Facturation:** conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas seront facturés chaque mois.

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











## Menu : Printemps 2 Semaine



Semaine : 27/04/2026 01/05/2026

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 27/04/2026	Mardi 28/04/2026	Jeudi 30/04/2026	Vendredi 01/05/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
<b>Macédoine mayonnaise</b> Présence : œufs, moutarde	<b>Pâté de campagne</b> Présence: Gluten, œuf, lait  	<b>Lentilles vinaigrette</b> Présence : sulfite, moutarde 	
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
<b>Rougail saucisse</b> Présence : lait 	<b>Poisson meunière</b> Présence : poisson, œufs, lait, gluten	<b>Nuggets de blé</b> Présence : oeuf, gluten	
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
<b>Pâtes papillons</b> Présence : lait, gluten	<b>Carottes Vichy</b> Présence : lait 	<b>Ratatouille</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>Emmental</b> Présence : lait 	<b>Yaourt au sucre</b> Présence : lait 	<b>Cantal</b> Présence : lait 	
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
<b>Banane</b> 		<b>Pêche melba</b> Présence : fruits à coque, lait 	/

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VBF
  Fait maison
  Produit local
  AOP

 VVF
  Bleu Blanc Cœur
  BBC
  VBF
  VPF
  HVE
  label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge      MENU Végétarien en vert      Le pain de la cantine est Label Rouge

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 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"




## Menu : Printemps 3 Semaine



Semaine : 04/05/2026 08/05/2026

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 04/05/2026	Mardi 05/05/2026	Jeudi 07/05/2026	Vendredi 08/05/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
<b>Salade de chèvre chaud</b> Présence : sulfite, moutarde Présence : lait	<b>Concombre sauce bulgare</b> Présence : sulfite, moutarde Présence : lait , oeufs	<b>Taboulé</b> Présence : sulfite, moutarde Présence : gluten	
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
<b>Raviolis aux épinard</b> Présence : lait , gluten 	<b>Poisson</b>  Présence : poisson, sulfite gluten, lait	<b>Poulet rôti</b>	
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
<b>Sauce tomate</b> Présence : lait	<b>Riz aux légumes</b> Présence : lait 	<b>Petits pois, carottes</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>Edam</b> Présence : lait		<b>Petits suisse aux fruits</b> Présence : lait	
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
<b>Kiwi</b>	<b>Flan pâtissier</b> Présence : lait, oeufs, gluten		/

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VVF
  VBF
  Fait maison
  Produit local
  AOP

 VVF
  Bleu Blanc Cœur
  BBC
  VVF
  VPF
  HVE
  label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge      MENU Végétarien en vert      Le pain de la cantine est Label Rouge

**Contact:** [accueil@mairie-prahecq.fr](mailto:accueil@mairie-prahecq.fr)  
05-49-26-47-55

**Facturation:** conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas seront facturés chaque mois.

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





## Menu : Printemps 4 Semaine



Semaine : 11/05/2026 15/05/2026

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 11/05/2026	Mardi 12/05/2026	Jeudi 14/05/2026	Vendredi 15/05/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
Poireaux vinaigrette Présence : sulfite, moutarde	Friand au fromage Présence : lait, gluten		
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
 Chipolatas  	Rosbif 		
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
Purée de pommes de terre Présence : lait	Haricots verts 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>
Entremet  Présence : lait	Gouda Présence : lait		
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
	Banane 	/	

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VBF
  Fait maison
  Produit local
  AOP

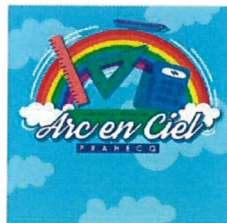
 VVF
  BBC
  VPF
  HVE
  label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge
 MENU Végétarien en vert
 Le pain de la cantine est Label Rouge

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 "circuits courts"













## Menu : Printemps 5 Semaine



Semaine : 18/05/2026 22/05/2026

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 18/05/2026	Mardi 19/05/2026	Jeudi 21/05/2026	Vendredi 22/05/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
<b>P de Terre ciboulette</b> Présence : sulfite, moutarde 	<b>Salade gruyère mimolette</b> Présence : sulfite, moutarde Présence : lait	<b>Mortadelle</b>	<b>Carottes râpées</b> Présence : sulfite, moutarde 
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
 <b>Veau marengo</b> Présence : lait, céleri  	<b>Bolognaise de lentilles</b> Présence : lait 	<b>Poisson</b> Présence : poisson, sulfite gluten, lait 	<b>Poulet à l'estragon</b> Présence : lait, gluten 
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
<b>Salsifis</b> Présence : lait	<b>Macaroni</b> Présence : lait 	<b>Julienne de légumes</b> Présence : lait	<b>Riz créole</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>Kiri creme</b> Présence : lait	<b>St Paulin</b> Présence : lait	<b>Liégeois</b> Présence : lait 	<b>Mini Bonbel</b> Présence : lait
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
<b>Gâteau</b> Présence : lait, œufs, gluten	<b>Poire</b>	/	<b>Compote pom &amp; biscuit</b> 

 Agriculture bio  Produit de la mer durable  VBF  Fait maison  Produit local  AOP  
 VVF  BLEU BLANC COEUR  BBC  VPF  HVE  label rouge 

Les Allergènes sont notés en rouge

MENU Végétarien en vert Le pain de la cantine est Label Rouge

Contact: accueil@mairie-prahecq,fr

05-49-26-47-55

**Facturation:** conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas seront facturés chaque mois.

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

## Menu : Printemps 6 Semaine



Semaine : 25/05/2026 29/05/2026

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 25/05/2026	Mardi 26/05/2026	Jeudi 28/05/2026	Vendredi 29/05/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
	<b>Coleslaw</b> Présence : œufs, moutarde	<b>Concombre, tomate</b> Présence : sulfite, moutarde	<b>Saucisson sec</b>
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
	<b>Curry pois chiche lait coco</b> Présence : fruits à coque, lait	<b>Rôti de porc</b>	<b>Poisson</b> Présence : poisson, sulfite, gluten, lait
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
	<b>Semoule</b> Présence : lait	<b>Haricots blancs</b> Présence : lait	<b>Fondue de poireaux</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>Flan nappé de caramel</b> Présence : lait	<b>Camembert</b> Présence : lait	<b>Gouda</b> Présence : lait
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
	/	<b>Abricots au sirop</b>	<b>Madeleines</b> Présence : lait, œufs, gluten

Agriculture bio
 Produit de la mer durable
 VBF
 Fait maison
 Produit local
 AOP

VVF
 Bleu Blanc Cœur
 BBC
 VPF
 HVE
 label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge
 MENU Végétarien en vert
Le pain de la cantine est Label Rouge

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 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"












## Menu : Printemps 7 Semaine



Semaine : 01/06/2026 05/06/2026

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 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
Salade strasbourgeoise Présence : sulfite, moutarde	Salade œufs mimosa Présence : sulfite, moutarde Présence : œuf	Radis beurre Présence: lait 	Cœurs de palmiers, tomate, surimi Présence : sulfite, moutarde
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
Sauté de dinde  	Dahl de lentilles corail  Présence : fruits à coque, lait	Merlu blanc meunière Présence : poisson, œufs, lait gluten	Boulettes de bœuf 
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
Ratatouille Présence: lait	Bulgour  Présence: lait	Carottes Vichy Présence: lait 	Frites
<b>Produit(s) laitier(s)</b>	<b>Produit(s) laitier(s)</b>	<b>Produit(s) laitier(s)</b>	<b>Produit(s) laitier(s)</b>
Mousse au chocolat Présence: lait 	Mimolette Présence: lait	Cantafrais Présence: lait	Emmental  Présence: lait
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
/	Pomme au four 	Muffin Présence : lait, œufs, gluten	Banane 

 Agriculture bio  produit de la mer durable  VBF  fait maison  produit local  AOP  
 VVF  BBC  VVF  HVE  label rouge 

Les Allergènes sont notés en rouge

MENU Végétarien en vert Le pain de la cantine est Label Rouge

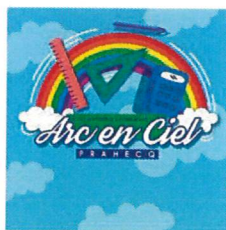
Contact: accueil@mairie-prahecq.fr

05-49-26-47-55

**Facturation:** conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas seront facturés chaque mois.

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











## Menu : Printemps 1 Semaine



Semaine : 08/06/2026 12/06/2026

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 08/06/2026	Mardi 09/06/2026	Jeudi 11/06/2026	Vendredi 12/06/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
Salade pâtes trois couleurs Présence : oeuf, gluten	Brocolis vinaigrette Présence : sulfite, moutarde 	Saucisson à l'ail	Tomates vinaigrette Présence : sulfite, moutarde
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
Sauté de porc au curry Présence : lait  	Lasagne végétales Présence : lait	Poisson Présence : poisson, sulfite, gluten, lait 	Paella au poulet Présence : lait 
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
Haricots verts Présence : lait 		Courgettes Présence : lait	Riz 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>
Liégeois Présence : lait 	Vache qui rit Présence : lait	Chaussée aux moines Présence : lait	Camembert Présence : lait 
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
	Ile flottante Présence : lait, oeufs	Abricots	Compote 

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VVF
  Fait maison
  Produit local
  AOF

 VVF
  Bleu Blanc Coeur
  BBC
  VVF
  VPF
  HVE
  label rouge

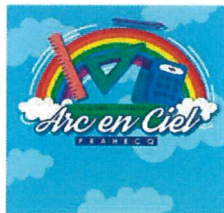
Les Allergènes sont notés en rouge    MENU Végétarien en vert    Le pain de la cantine est Label Rouge

Contact: [accueil@mairie-prahecq.fr](mailto:accueil@mairie-prahecq.fr)  
05-49-26-47-55

**Facturation:** conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas seront facturés chaque mois.

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














## Menu : Printemps 2 Semaine



Semaine : 15/06/2026 19/06/2026

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 15/06/2026	Mardi 16/06/2026	Jeudi 18/06/2026	Vendredi 19/06/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
Salade gruyère mimolette Présence : sulfite, moutarde Présence : lait	Betteraves vinaigrette Présence : sulfite, moutarde 	Friand au fromage Présence : lait , gluten	Carottes râpées  Présence : sulfite, moutarde
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
 Veau marengo  Présence : céleri, lait , gluten	Poisson  Présence : poisson, sulfite gluten, lait	Omelette nature  Présence : oeuf	Ragoût de gésiers  Présence : lait
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
Blé Présence : lait	Jardinière de légumes Présence : lait	Epinards à la crème Présence : lait 	Méli-Mélo 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>
Mousse au chocolat Présence : lait 	Cantal  Présence : lait		Fromage blanc Présence : lait  
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
	Choux chantilly Présence : lait, œufs, gluten	Pomme 	

 Agriculture bio  Produit de la mer durable  VBF  Fait maison  Produit local  AOF

 VVF  Bleu Blanc Cœur  BBC  VVF  HVE  label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge

MENU Végétarien en vert Le pain de la cantine est Label Rouge

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 "circuits courts"









## Menu : Été 3 Semaine



Semaine : 22/06/2026 26/06/2026

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 22/06/2026	Mardi 23/06/2026	Jeudi 25/06/2026	Vendredi 26/06/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
<b>Oeuf mimosa</b> Présence : oeuf	<b>Radis beurre</b> Présence : lait 	<b>Salade niçoise</b> Présence : sulfite, moutarde	<b>Concombre sauce bulgare</b> Présence : sulfite, moutarde Présence : lait , oeufs
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
<b>Tortelloni tricolore fromage</b> Présence : lait, œufs, gluten	<b>Poisson</b>  Présence : poisson, sulfite gluten, lait	<b>Lapin sauté aux lardons</b> Présence : lait  	<b>Jambon braisé</b>  Présence : gluten, œufs, soja, lait fruits à coque, céleri, moutarde
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
<b>Sauce tomate</b> Présence : lait	<b>Quinoa</b> Présence : lait	<b>Petits pois, carottes</b> Présence : lait	<b>Pommes dauphines</b>
<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>Crème dessert vanille</b> Présence : lait	<b>Brie</b>  Présence : lait	<b>Emmental</b>  Présence : lait	<b>Petits suisse aux fruits</b> Présence : lait
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
<b>Gâteau</b> Présence : lait, œufs, gluten	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Fraises au sucre</b> 	

 Agriculture bio  Produit de la mer durable  VBF  Fait maison  Produit local  AOF

 VVF  BLEU BLANC COEUR  BBC  VPF  HVE  label rouge 

Les Allergènes sont notés en rouge MENU Végétarien en vert Le pain de la cantine est Label Rouge

Contact: [accueil@mairie-prahecq.fr](mailto:accueil@mairie-prahecq.fr)  
05-49-26-47-55

**Facturation:** conformément au règlement de fonctionnement de la restauration scolaire, les repas seront facturés chaque mois.

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










## Menu : Été 4 Semaine



Semaine : 29/06/2026 03/07/2026

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 29/06/2026	Mardi 30/06/2026	Jeudi 02/07/2026	Vendredi 03/07/2026
<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>	<b>Entrée(s)</b>
Salade verte, croûtons, jambon Présence : sulfite, moutarde Présence : gluten	Taboulé Présence : sulfite, moutarde Présence : gluten	Pâté de foie Présence: Gluten, œuf, lait 	Melon
<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>	<b>Plat(s)</b>
 Gratin de tomates Présence : lait, sulfite, céleri 	Cordon bleu Présence : lait, œufs, gluten 	Poisson meunière Présence : poisson, œufs, lait, gluten 	Saucisse Végétale Présence : gluten, soja, moutarde, sulfite
<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>	<b>Accompagnement(s)</b>
Coquillettes au beurre Présence : lait, gluten 	Salsifis Présence : lait	Poêlée de légumes Présence : lait	Purée de carottes 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>
Entremet Présence : lait 	Tomme blanche Présence : lait	/	
<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>	<b>Dessert(s)</b>
	Compote de poires 	Glace Présence : lait, œufs	Banane 

 Agriculture bio
  Produit de la mer durable
  VBF
  Fait maison
  Produit local
  AOP

 VVF
  Bleu Blanc Cœur
  BBC
  VPF
  HVE
  label rouge

Les Allergènes sont notés en rouge
 MENU Végétarien en vert
Le pain de la cantine est Label Rouge

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 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"