Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 08 au 12 janvier 2024

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Toast au fromage du chef	Betterave Bio vinaigrette	Carottes Bio et butternut râpées vinaigrette	Céleri Bio rémoulade	Velouté de légumes
Plat protidique	Filet de poisson au citron	Carbonara	Curry de haricots rouges	Parmentier de poisson (MSC)	Émincé de dinde aux pois chiches à la napolitaine
Accompagnement	Écrasé de courge	Pâtes Bio	Riz créole Bio		Carottes braisées
Produit laitier	Emmental	Brie	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Tomme noire
Dessert	Gâteau du chef	Fruit de saison	Entremet à la vanille du chef	Compote de pommes du chef	*Galette des rois*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio — Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie : GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Crémerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes : Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Fruits et légumes : Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes : De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles : Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 15 au 19 janvier 2024

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Toast emmental gratiné	Émincé de chou chinois à la thaï	Salade de riz Bio maïs ciboulette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio
Plat protidique	Sauté de porc à la moutarde	Sauté de poulet paysanne	Calamars à la romaine sauce tartare	Bolognaise	Omelette Bio au fromage
Accompagnement	Fondue de poireaux et p. de terre Bio à la crème	Pommes de terre au four Bio	Haricots beurre persillés	Pâtes Bio	Épinards sauce mornay
Produit laitier	Yaourt Bio au sucre	Gouda	Emmental	Camembert	St Paulin
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux spéculoos	Banane Bio	Fruit de saison	Gâteau au chocolat du chef

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio — Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crèmerie : GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes : Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Fruits et légumes : Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes : De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles : Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 22 au 26 janvier 2024

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Pâté de campagne	Potage de carottes Bio	Céleri Bio rémoulade à l'indienne	Friand au fromage	Coleslaw violet
Plat protidique	Curry de patate douce, carottes et pois chiches	Marmite de poisson (MSC) au curcuma	Pasta party sauce fromagère	Émincé de dinde jus thym et citron	Sauté de boeuf au paprika
Accompagnement	Boulgour Bio	Purée de courge Bio	Pâtes Bio	Duo de carottes Bio et chou-fleur	Petits pois aux oignons
Produit laitier	Yaourt sucré	Mimolette	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Brie
Dessert	Fruit de saison	Orange	Compote de pommes	Fromage blanc à la cassonade	*Cake à l'ingrédient mystère (recette bas carbone)*

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio — Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie : GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Crémerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes : Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Fruits et légumes : Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes : De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles : Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 29 au 02 février 2024

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
Hors d'œuvre	Salade verte Bio au fromage	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Potage de légumes	Chou blanc pommes sauce fromage blanc au curry	REPAS DÉCOUVERTE Le Maghreb
Plat protidique	Jambon braisé sauce diable	Riz Bio aux deux lentilles façon risotto	Lasagnes bolognaise du chef (égrené de boeuf Bio)	Rôti de porc au jus lié	
Accompagnement	Frites		Salade verte Bio	Flageolets	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Yaourt sucré	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Crème aux oeufs Bio du chef	

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio — Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crèmerie: GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44); Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes: Ferme de Sergogne - FROSSAY (44); Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes: De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie: La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles: Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 05 au 09 février 2024

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	Coleslaw d'hiver (butternut et céleri)	Velouté de butternut Bio	Salade de riz Bio maïs ciboulette	Salade de pomme de terre Bio (oignon rouge, persil)	Céleri râpé Bio vinaigrette au cumin
Plat protidique	Galette bretonne Bio (jambon, oeufs brouillés et fromage)	Tartiflette (pommes de terre Bio)	Sauté de poulet Tikka Massala	Quiche au thon (oeufs Bio)	Haché végétal Bio façon bolognaise (égrené de pois Bio)
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Carottes Bio braisées	Endives à la cassonade	Coquillettes Bio
Produit laitier	Camembert Bio	Yaourt aromatisé	Mimolette	Tomme blanche	Bûche mi-chèvre
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Crème pâtissière façon stracciatella	Compote de pommes du chef	Entremet au chocolat du chef

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio — Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crèmerie : GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Crèmerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes : Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Fruits et légumes : Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes : De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles : Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 12 au 16 février 2024

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Coleslaw	Potage aux légumes Bio	Tartine mystère (mousse de pois cassé au fromage blanc et citron)	Betterave Bio vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Fricassée de poisson (MSC)	*Cocotte de lentilles vertes, pommes de terre et légumes d'hiver (Recette Bas Carbone)*	Aiguillettes de poulet sauce napolitaine	Sauté de porc aux échalotes	Gratin de macaroni Bio au poisson (MSC) et aux fruits de mer
Accompagnement	Riz créole Bio		Chou-fleur rôti au paprika	Petits pois	
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Tomme noire	Vache picon	St paulin	Yaourt sucré Bio
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Bio — Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie : GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Crémerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes : Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Fruits et légumes : Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes : De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles : Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 19 au 23 février 2024

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette (Bio)	Potage de légumes (Bio)	Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)	Carottes râpées vinaigrette (Bio)	Chou rouge râpé à la pomme
Plat protidique	Pizza Reine	Haut de cuisse de poulet rôti au jus lié	Sauté de boeuf à la Dijonnaise	Riz (Bio) au jambon et parmesan AOP façon risotto	Burritos au chili sin carne
Accompagnement	Salade verte	Frites	Haricots verts à l'ail		Salade verte
Produit laitier	Brie	Bûche mi-chèvre	St paulin	Gouda	Camembert
Dessert	Poire au sirop	Yaourt au coulis de fruit	Tarte aux pommes du chef	Fruit de saison	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Légende :

- Produit Bio
- Produit Local
- Produit Labellisé
- Nos viandes sont françaises
- Menu végétarien*

* Conformément à la Loi Climat et Résilience du 22 août 2022 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT !

- Crémerie : GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Crémerie : Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Fruits et légumes : Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Fruits et légumes : Ferme de la Goguillais - ST PERE-EN-RETZ (44)
- Viandes : De La terre à l'Assiette - PUCEUL (44)
- Boulangerie : La Ploerinoise - PLESCOP (56)
- Volailles : Beziau Volailles - LA JAUDONNIERE (85)
- Poissons