Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 11 au 15 mars 2024

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Betterave vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Céleri rémoulade aux raisins	Potage de légumes
Plat protidique	Filet de poisson (MSC) sauce ciboulette	Macaronis gratinés au cheddar	Omelette à l'alsacienne (saucisse volaille et PDT)	Boulettes de boeuf à la napolitaine	Fricassée de poisson (MSC) gratiné
Accompagnement	Riz	/	Salade verte vinaigrette	Semoule	Poêlée hivernale et Riz
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature sucré	Tomme noire (IGP)	Edam	Vache picon
Dessert	Compote pomme cannelle	Fruit de saison	Compote du chef	Crème dessert à la vanille du chef	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 !

Crèmerie
GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)

Fruits et légumes

Viandes

Boulangerie
Boulangerie BEGNIC - PAIMBOEUF (44)
Chouquette & co - CORSEPT (44)
Maison Malansac (Galettes) - MALANSAC (56)

Volailles

Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 18 au 22 mars 2024

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Toast d'houmous aux haricots rouges	Potage de légumes Bio	Salade de pommes de terre Bio	Carottes râpées vinaigrette Bio	Oeuf dur Bio mayonnaise
Plat protidique	Toast d'houmous aux haricots rouges	Saucisse de Strasbourg	Sauté de poulet forestière	Sauté de boeuf au paprika	Tajine de légumes aux pois chiches (Recette Bas Carbone)
Accompagnement	Pilons de poulet façon texane	Lentilles vertes Bio	Gratin de choux-fleurs	Riz Bio	Semoule Bio
Produit laitier	Haricots verts à l'ail	Mimolette	Tomme blanche	Camembert	Emmental
Dessert	Camembert	Fruit de saison	Crème aux oeufs Bio du chef	Compote de pommes du chef	Fondant mystère*

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 !

Crèmerie
GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)

Fruits et légumes

Viandes

Boulangerie
Boulangerie BEGNIC - PAIMBOEUF (44)
Chouquette & co - CORSEPT (44)
Maison Malansac (Galettes) - MALANSAC (56)

Volailles

Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 25 au 29 mars 2024

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail et cornichons	Haricot rouge au maïs	Coleslaw Bio	Baguette pizza du chef	Salade verte Bio vinaigrette
Plat protidique	Filet de poisson sauce crème	Croque au fromage	Émincé de dinde à la moutarde	Omelette roulée (oeufs Bio)	Fish and chips sauce tartare
Accompagnement	Fondue d'épinards et pommes de terre Bio	Salade verte Bio vinaigrette	Riz Bio	Haricots verts à l'ail	Frites
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Tomme noire (IGP)	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Crème dessert praliné	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 !

Crèmerie
GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)

Fruits et légumes

Viandes

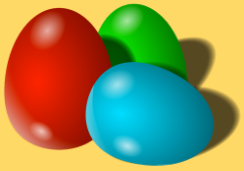
Boulangerie
Boulangerie BEGNIC - PAIMBOEUF (44)
Chouquette & co - CORSEPT (44)
Maison Malansac (Galettes) - MALANSAC (56)

Volailles

Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 01 au 05 avril 2024

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Lundi de Pâques 	Salade de pâtes	Carottes râpées Bio à l'échalote	Radis rose et beurre	Betteraves Bio vinaigrette
Plat protidique		Poisson meunière	Riz bio aux deux lentilles Bio façon risotto	Sauté de poulet aux oignons	Lasagnes bolognaise (égrené de boeuf Bio)
Accompagnement		Haricots verts	/	Petits pois au jus	Salade verte Bio
Produit laitier		Fromage	Camembert Bio	Tomme blanche	Edam
Dessert		Compote	Crème dessert à la vanille du chef	Banane Bio	Dessert de pâques 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

Viandes

Boulangerie
Boulangerie BEGNIC - PAIMBOEUF (44)
Chouquette & co - CORSEPT (44)
Maison Malansac (Galettes) - MALANSAC (56)

Volailles

Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 08 au 12 avril 2024

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade pommes de terre ciboulette (Bio)	Voyage en Italie	Salade de lentilles vinaigrette (Bio)	Chou chinois vinaigrette	Toast gratiné à l'emmental
Plat protidique	Blanquette de colin (MSC)		Sauté de dinde aux épices orientales	Rôti de porc sauce diable	Filet de poisson MSC sauce bordelaise
Accompagnement	Haricots beurre persillés		Carottes (Bio) braisées	Semoule (Bio)	Purée de chou-fleur
Produit laitier	Yaourt nature sucré		Mimolette	Yaourt nature sucré	Bûche mi-chèvre
Dessert	Fruit de saison		Banane (Bio)	Compote du chef	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 !

Crèmerie
GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)

Fruits et légumes

Viandes

Boulangerie
Boulangerie BEGNIC - PAIMBOEUF (44)
Chouquette & co - CORSEPT (44)
Maison Malansac (Galettes) - MALANSAC (56)

Volailles

Poissons

Restaurant Scolaire de Préfailles

Menu du 15 au 19 avril 2024

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Coleslaw Bio	Radis rose et beurre	Betteraves Bio vinaigrette	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Tortilla pommes de terre oignons (oeufs Bio)	Sauté de porc au curry	Haut de cuisse de poulet rôti au jus lié	Bruschetta crème de carottes Bio aux herbes et mozzarella	Carbonara du maraîcher (oignon, haricot rouge, poireau, petits pois)
Accompagnement	Salade verte Bio vinaigrette	Duo d'haricots verts et beurre	Frites	Salade verte vinaigrette	Pâtes Bio
Produit laitier	Gouda	Brie	Coulommiers	Saint paulin	Tomme noire (IGP)
Dessert	Mousse au chocolat du chef	Yaourt aux fruits	Compote 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 !

Crèmerie
GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)

Fruits et légumes

Viandes

Boulangerie
Boulangerie BEGNIC - PAIMBOEUF (44)
Chouquette & co - CORSEPT (44)
Maison Malansac (Galettes) - MALANSAC (56)

Volailles

Poissons