SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio 14-déc.	Mardi – repas de Noël 15-déc.	Mercredi 16-déc.	Jeudi tout Bio 17-déc.	Vendredi 18-déc.
	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)	Mousse de foie et son toast		Potage de légumes Bio (Bio)	
	Rôti de porc au jus	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière		Mac and cheese à l'Emmental Bio (Bio)	Repas
	Purée de céleri et pommes de terre	Potatoes du chef		aux pâtes Bio (Bio)	de vacances
	Fromage blanc Bio (Bio)	Fromage local		Yaourt nature sucré Bio (Bio)	
	Panna cotta du chef caramel	Bûche au chocolat et clémentine Bio (Bio)		Banane Bio (Bio)	





Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR