SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Macédoine de légumes	Rillettes et cornichons		Chou blanc Bio aux pommes (Bio)	Potage de légumes Bio (Bio)
	Crème au thon MSC	Pot au feu		Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio (Bio)
	Coquillettes Bio (Bio)	Légumes du pot		Purée de butternut	Riz Bio créole (Bio)
	Emmental râpé Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)		Verre de lait local	Vache-qui-rit Bio (Bio)
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat		Cookie du chef au chocolat	Poire Bio (Bio)
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – repas Belgique**	**Vendredi**
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées vinaigrette		Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio (Bio)
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre (Bio)		Waterzoi de poisson MSC	Jambon braisé
	Purée de carottes et panais	Salade verte Bio (Bio)		Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio (Bio)	Gouda		Emmental Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Pomme Bio (Bio)	Crème aux oeufs du chef		Mousse au spéculoos	Salade de fruits du chef

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