SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Céleri rémoulade		Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise (Bio)
	Bolognaise Bio (Bio)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio)		Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
	Macaronis Bio (Bio)	Salade verte Bio (Bio)		Petits pois et carottes Bio (Bio)	Gratin pommes de terre et brocolis
	Emmental râpé Bio (Bio)	Brie		Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio (Bio)	Yaourt aromatisé local		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Potage de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette		Friand au fromage	Velouté de légumes Bio (Bio)
	Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Rôti de dinde au jus
	Purée de potiron	Frites au four		Pommes de terre et Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature local
	Fromage blanc Bio au miel (Bio)	Compote du chef Bio (Bio)		Banane Bio (Bio)	Tarte fine aux pommes

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