



# SIIS de Préfontaine

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette		Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné		Boulettes de boeuf Bio à la provençale	Mac and cheese aux
	Semoule Bio	Frites au four		Petits pois label CE2	Coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis
	Brie	Verre de lait Bio		Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio	Quatre quart du chef		Compote pomme Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Toast au chèvre , et salade verte	Salade Coleslaw Bio		Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio		Sauté de porc au jus	Poisson meunière MSC et citron
	Haricots verts Bio	Tortis Bio		Chou-fleur Bio et pommes de terre Bio gratinés	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio		Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio	Yaourt Bio vanille		Fruits frais Bio	Flan au chocolat du chef

**Produit Biologique**

**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



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# SIIS de Préfontaine

## Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas jaune	Vendredi
Semaine 12	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de carottes, patate douce	Terrine de campagne et cornichon		Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika		Poisson frais du marché sauce Tandoori	Nuggets de blé et ketchup
	Lentilles vertes Bio	Purée de butternut et pommes de terre du chef		et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella
	Emmental Bio	Assortiment de fromages		Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
	Orange Bio	Semoule au lait (lait local)		Panna cotta et coulis exotique	Banane Bio
Semaine 13	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf dur Bio mayonnaise	Potage de légumes de saison Bio		Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées à l'orange
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal kebab et sauce		Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail		Purée de brocolis Bio	Frites au four
	Gouda Bio	St Nectaire AOP		Verre de lait local	Brie
	Fruits frais Bio	Mousse au chocolat du chef		Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

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



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# SIIS de Préfontaine

## Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi	
Semaine 14	30-mars	Crêpe au fromage	Radis roses et beurre	1-avr.	Salade verte Bio	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur	
		Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne		Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Poisson du marché	
		Carottes façon Vichy	Riz Bio		-	Purée de patates douces du chef	
		Cantal AOP	Camembert		Edam Bio	Petit suisse sucré	
		Pomme Bio	Fromage blanc à la confiture de fraise	Beignet	Coupe banane Bio chocolat		
Semaine 15	6-avr.	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi	
		6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	
		lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit		8-avr.	Oeuf dur label MEA mimosa	Repas de vacances
			Couscous (saucisse / boulettes au boeuf)			Parmentier de canard et boeuf	
			Semoule Bio / légumes couscous			Salade verte	
Assortiment de fromages	Verre de lait local						
Banane Bio	Brownie au chocolat						

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

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



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

