



SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi - repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	Menus du 27 avril au 1 mai 2026	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
		Betteraves rouges Bio vinaigrette	Concombre vinaigrette au fromage frais		Salade piémontaise (pdt Bio)	1er mai
		Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)		Filet de poisson MSC crème	
		Riz Bio	-		Haricots plats	
		Bûche mi-chèvre	Tomme noire		Verre de lait local	
Banane Bio	Compote pomme-fraise	Moelleux au chocolat				
Semaine 19	Menus du 4 au 8 mai 2026	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
		Radis roses et beurre	Concombre vinaigrette au fromage blanc (fromage blanc Bio)		Salade de blé Bio à la tomate	victoire 1945
		Sauce façon carbonara	Lasagnes printanières (courgettes Ricotta)		Steak haché au boeuf	
		Tortis Bio	-		Haricots verts Bio	
		Emmental râpé Bio	Camembert Bio		Fromage blanc Bio	
Yaourt brassé aux fruits	Salade de fruits frais	Crumble du chef pomme Bio 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





SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 20	Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa			
		Filet de merlu MSC sauce crème	Emincé de porc sauce aux herbes		l'Ascension	
		Brocolis Bio gratinés et Pommes de terre	Frites et ketchup			
		Assortiment de fromages	Tartare ail et fines herbes			
Donut	Pomme Bio					
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi
Semaine 21	Menus du 18 au 22 mai 2026	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
		Salade de pâtes au pesto	Concombre Bio à la crème		Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail
		Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie		Rôti de porc laqué au miel	Poisson frais du marché en croûte d'herbes
		Courgettes et pommes de terre gratinées	-		Haricots plats	Coquillettes Bio
		Edam Bio	Emmental Bio		Fromage blanc Bio	Bleu
Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef		Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre		

Produit Biologique

Ancre territoriale

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	Judi	Vendredi
Semaine 22	25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé		Salade verte à la Mozzarella	Batavia Bio vinaigrette	
		Jambon braisé		Filet de hoki MSC sauce provençale	Lasagnes aux courgettes et tomates	
		Flageolets et haricots verts		Riz Bio	-	
		Gouda Bio		Verre de lait local	Camembert Bio	
	Melon		Cookie du chef	Salade de fruits Bio		
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC		Tomates Bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Emincé de boeuf		Emincé de dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	
	-	Purée de patate douce		Riz Bio	Petits pois Bio au jus	
	Mimolette	Yaourt nature Bio		Camembert Bio	Kiri	
	Crème dessert au chocolat	Fraises et sucre		Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine	

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 - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24 Menus du 8 au 12 juin 2026	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
	Rillettes de thon au fromage frais	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella		Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise	Melon Bio
	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar		Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble au Parmesan AOP
	Purée de carottes Bio	Frites		Haricots plats	Semoule Bio, sauce tomate
	Brie	Assortiment de fromages		Tomme noire	Yaourt nature Bio
Pêche rôtie au miel	Crème dessert praliné		Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)	
Semaine 25 Menus du 15 au 19 juin 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas rouge	Vendredi
	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
	Concombre vinaigrette balsamique	Tomates Bio vinaigrette		Salade de dés de pastèque et tomate	Salade de riz à la ciboulette
	Aiguillettes de poulet sauce crème	Croque au fromage		Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson frais du marché sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rissolées		Feuille de chêne rouge, vinaigrette	Gratin de courgettes
St Paulin	Chanteneige		Fromage blanc coulis de fruits rouges	Camembert Bio	
Eclair au chocolat	Pêche		Fraises et chantilly	Semoule au lait local	

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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)	Melon		Tomates vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Sauté de boeuf au paprika		Jambon blanc	Filet au colin MSC sauce beurre blanc
	Kiri	Purée de pois cassés et pommes de terre		Chips	Semoule Bio / Mélange de légumes
	Crème dessert vanille	Emmental Bio		Suisse sucré Bio	Carré de l'Est
				Gâteau au yaourt	Mousse au chocolat du chef
Semaine 27	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette		Batavia vinaigrette	Tomates cerises
	Rôti de dinde sauce barbecue	Courgette Bio farcie végétarienne		Nuggets	Sandwich du chef
	Brocolis et pommes de terre gratinés	Riz Bio pilaf		Frites et ketchup	Chips
	Mimolette	Gouda Bio		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio au miel		Melon	Abricots

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

