



SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 19	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai	
Menus du 6 au 10 mai 2024	Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage		Ascension	Fermé	
	Bolognaise Bio	Omelette Bio roulée nature				
	Spaghettis	Haricots verts Bio à l'ail				
	Emmental râpé Bio	Carré de Ligueil				
	Entremets vanille	Pomme HVE				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 20	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai	
Menus du 13 au 17 mai 2024	Macédoine vinaigrette	Betteraves au maïs		Tomates vinaigrette	Taboulé	
	Chipolatas	Pilon de poulet rôti		Risotto	Filet de colin pané MSC sauce tartare	
	Pommes sautées	Brocolis Bio poêlés / blé Bio		-	au parmesan AOP et champignons	Gratin d'épinards Bio et pommes de terre
	Vache qui rit Bio	Gouda Bio		Verre de lait local	Bûche mi-chèvre	
	Fromage blanc coulis de fraises	Clafoutis aux abricots du chef au lait local		Coupe de fraises	Salade de fruits du chef	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Repas à thème

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi – journée des abeilles 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
Menus du 20 au 24 mai 2024	lundi de Pentecôte	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel 		Oeuf dur Bio mayonnaise 	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette
		Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel 		Sauté de boeuf aux olives	Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio) 
		Riz créole Bio 		Gratin de courgettes	Coquillettes Bio 
		Crème anglaise		Edam Bio 	Yaourt aromatisé
		Cake du chef au miel aux oeufs Bio 		Crumble aux pommes HVE et rhubarbe 	Fruit de saison
Semaine 22	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
Menus du 27 au 31 mai 2024	Betteraves Bio vinaigrette 	Tomates vinaigrette à la ciboulette		Concombre local vinaigrette 	Rosette et cornichons
	Pilon de poulet à la texane	Parmentier végétal aux pois Bio 		Rôti de porc au jus	Filet de hoki MSC sauce provençale 
	Riz Bio 	-		Petits pois Bio à l'oignon 	Ratatouille
	Cantal AOP 	Fromage local 		Verre de lait Bio 	Tomme blanche
	Salade de fruits Bio 	Mousse au chocolat		Beignet	Fraises à croquer



Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
Menus du 3 au 7 juin 2024	Melon	Salade de pommes de terre à l'ancienne		Tomates vinaigrette	Wrap au jambon et crudités
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio)	Sauté de boeuf Bio aux poivrons Haricots beurre à l'ail	-	Oeuf dur Bio à la florentine	Couscous de la mer Légumes couscous / semoule Bio
	Yaourt nature sucré Bio	Mimolette Bio		Cantal AOP	Bûche de chèvre locale
	Flan pâtissier	Fraises au fromage blanc		Gâteau au yaourt du chef	Abricots
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 24	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Menus du 10 au 14 juin 2024	Salade de perles au surimi MSC	Pastèque		Radis croque au sel	Toast au chèvre et salade verte
	Boulettes au veau en colombo	Escalope de dinde et ketchup		Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Calamars à la romaine sauce tartare
	Carottes Bio façon Vichy	Pommes rissolées		sauce blanche / Salade verte Bio	Purée provençale à la courgette
	Emmental Bio	Brie		Fromage de chèvre local	Fromage blanc Bio
	Fruit de saison Bio	Crème dessert		Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Salade de fraises et nectarine



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas fan de tennis	Vendredi
Semaine 25	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Menus du 17 au 21 juin 2024	Friand au fromage	Melon local		Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette
	Haut de cuisse de poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef		Lasagnes à la bolognaise du chef Bio	Filet de colin MSC sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre vapeur Bio		Salade verte Bio	Gratin de courgettes Bio
	Vache qui rit	Bûche mi-chèvre		Verre de lait local	Camembert Bio
	Pêche	Yaourt vanille Bio		Balle de tennis sablée aux oeufs Bio	Coupe banane Bio et fruits rouges
Semaine 26	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Menus du 24 au 28 juin 2024	Pastèque	Salade piémontaise		Betteraves Bio sauce bulgare	Melon jaune
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup		Jambon blanc	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes
	Tortis Bio	Haricots verts Bio à l'ail		Ecrasé de pommes de terre locales	et ses petits légumes
	Tomme noire	Emmental Bio		Petit suisse sucré	Fromage local
Liégeois chocolat	Salade de melon		Roulé confiture à la fraise du chef	Crème dessert vanille	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 27	Lundi 1-juil.	Mardi 2-juil.	Mercredi 3-juil.	Jeudi - repas de l'été 4-juil.	Vendredi 5-juil.
Menus du 1er au 5 juillet 2024	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Concombre Bio Bulgare 		Melon 	 Repas de vacances
	Chipolatas label sauce barbecue 	Pizza aux 3 fromages		Cheese burger	
	Brocolis Bio aux oignons 	Salade verte Bio 	-	Frites	
	Mimolette	Gouda Bio 		Yaourt nature Bio 	
	Pastèque	Compote de fruits		Rose des sables	

api

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

