



SEMAINE DU 5 au 9 janvier 2026

Menu restauration scolaire















LUNDI 5

MARDI 6

JEUDI 8

VENDREDI 9

Carottes râpées 	Guacamole à tartiner	Crudités BIO mayonnaise  	Salade de blé, betteraves et mimolette 
Lasagnes bolognaise BIO (plat complet) 	Poisson pané Semoule – Mélange de légumes oriental  	Rôti de porc sauce moutarde Riz  	Crêpe au fromage BIO Carottes BIO 
Fondu Président	Edam à la coupe	Camembert	Petit suisse aromatisé
Yaourt Bio aromatisé à la vanille 	Fruit BIO 	Flan nappé caramel	Galette des rois



Produits Biologiques



Préparation avec un ingrédient Egalim



Cuisiné sur Place



Produits Locaux

Mairie de Prey 27220





SEMAINE DU 12 au 16 janvier 2026

Menu restauration scolaire
















LUNDI 12

MARDI 13

JEUDI 15

VENDREDI 16

Macédoine mayonnaise	Pâté de foie local 	Crudités BIO vinaigrette  	Salade de pommes de terre  
Parmentier de lentilles (plat complet) 	Nuggets de blé Haricots verts	Sauté de bœuf Normand Frites  	Emincé de filet de poulet rôti Courgette BIO – Riz 
Petit moulé nature	Yaourt sucré BIO 	Yaourt à la fraise Ferme de la Chapelle  	Emmental à la coupe
Purée pomme abricot BIO 	Fruit		Gélifié vanille



Produits Biologiques



Préparation avec un ingrédient Egalim



Cuisiné sur Place



Produits Locaux

Mairie de Prey 27220





SEMAINE DU 19 au 23 janvier 2026

Menu restauration scolaire












LUNDI 19

MARDI 20

JEUDI 22

VENDREDI 23

Friand au fromage	<b>Chou rouge vinaigrette</b> 	Salade verte	<b>Carottes râpées persillées</b> 
Beignets de légumes Carottes	<b>Roti de porc</b> <b>Petits pois</b> 	<b>Brandade de poisson</b> (plat complet) 	<b>Emincé de volaille BIO</b> <b>Chou-fleur BIO béchamel</b> 
Gouda à la coupe	<b>Fromage buchette</b>	Petit moulé nature	<b>Crème dessert caramel</b> <b>Ferme du Vieux Puits</b> 
<b>Purée de pommes BIO</b> 	<b>Crème dessert au chocolat BIO</b> 	<b>Gâteau au yaourt du chef</b> 	



Produits Biologiques



Préparation avec un ingrédient Egalim



Cuisiné sur Place



Produits Locaux

Mairie de Prey 27220





SEMAINE DU 26 au 30 janvier 2026

Menu restauration scolaire
















LUNDI 26

MARDI 27

JEUDI 29

VENDREDI 30

<b>Lentilles vinaigrette</b> 	<b>Salade de niébés (haricots blancs, concombre, tomates en dés)</b> 	<b>Crudités BIO vinaigrette</b> 	<b>Salade de blé au surimi</b> 
<b>Mac'n cheese</b> (plat complet de macaroni au fromage)  	<b>Emincé de poulet sauce yassa</b> <b>Courges et patates douces</b>  	<b>Rôti de bœuf</b> <b>Pommes rissolées</b>	<b>Cœur de colin à la crème</b> <b>Trio de légumes BIO</b>  
<b>Fondu président</b>	<b>Fromy</b>	<b>Yaourt à l'abricot de la chapelle</b> <b>Brestot</b>  	<b>Edam à la coupe</b>
<b>Fruit BIO</b> 	<b>Tranche de quatre-quarts</b>		<b>Gélifié caramel</b>



Produits Biologiques



Préparation avec un ingrédient Egalim



Cuisiné sur Place



Produits Locaux

Mairie de Prey 27220





SEMAINE DU 2 au 6 février 2026

Menu restauration scolaire


















LUNDI 02

MARDI 03

JEUDI 05

VENDREDI 06

<b>Betteraves mayonnaise</b> 	<b>Crudités BIO vinaigrette</b>  	<b>Salade verte</b>	<b>Carottes râpées au citron</b>  
<b>Jambon blanc Torti</b> 	<b>Sauté de porc à l'ancienne Haricots verts</b> 	<b>Raclette Normande</b> (plat complet au fromage Bio de la ferme de la Quesne)  	<b>Flan de légumes Blé</b> 
<b>Yaourt sucré BIO</b> 	<b>Yaourt à la vanille Ferme de la porte de Fer</b>  		<b>Gouda à la coupe</b>
<b>Crêpe fourrée au chocolat</b>		<b>Purée pomme lisse</b> 	<b>Crème dessert au chocolat BIO</b> 



Produits Biologiques



Préparation avec un ingrédient Egalim



Cuisiné sur Place



Produits Locaux

Mairie de Prey 27220





SEMAINE DU 09 au 13 février 2026

Menu restauration scolaire
















LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

<b>Betteraves BIO vinaigrette</b>  	<b>Chou-fleur sauce cocktail</b> 	<b>Potage à la tomate</b>	<b>Terrine de campagne locale</b> 
<b>Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)</b>  	<b>Parmentier d'EDO (plat complet à l'EDO BIO)</b>  	<b>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</b> 	<b>Beignet de calamars Pommes vapeur</b>  
<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Meule de Bray BIO</b> 	<b>Fromage bûchette</b>	<b>Crème de gruyère</b>
<b>Gélifié chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Cocktail de fruit à la fleur d'oranger</b>	<b>Purée de pommes BIO</b> 



Produits Biologiques



Préparation avec un ingrédient Egalim



Cuisiné sur Place



Produits Locaux

Mairie de Prey 27220

