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

SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Macédoine de légumes	Rillettes et cornichons		Chou blanc Bio aux pommes (Bio)	Potage de légumes Bio (Bio)
	Crème au thon MSC	Pot au feu		Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio (Bio)
	Coquillettes Bio (Bio)	Légumes du pot		Purée de butternut	Riz Bio créole (Bio)
	Emmental râpé Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)		Verre de lait local	Vache-qui-rit Bio (Bio)
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat		Cookie du chef au chocolat	Poire Bio (Bio)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées vinaigrette		Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio (Bio)
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre (Bio)		Waterzoï de poisson MSC	Jambon braisé
	Purée de carottes et panais	Salade verte Bio (Bio)		Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio (Bio)	Gouda		Emmental Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Pomme Bio (Bio)	Crème aux oeufs du chef		Mousse au spéculoos	Salade de fruits du chef

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

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

SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio)	Velouté Dubarry Bio (Bio)		Céleri rémoulade (CO2)	Taboulé (semoule Bio) (Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio)	Boeuf bourguignon		Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	Salade verte Bio (Bio)	Petits pois au jus		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches (Repas à thème)	Brocolis Bio gratinés (Bio)
	Camembert Bio (Bio)	Bleu		Yaourt local (Ancrage territorial)	Saint Nectaire AOP (Produit labellisé)
	Fruit de saison Bio (Bio)	Mousse au chocolat		Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio)	Carottes râpées vinaigrette		Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio)
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes		Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour
	Lentilles Bio (Bio)	Haricots plats		Salade verte Bio (Bio)	Semoule Bio (Bio)
	Brie	Emmental Bio (Bio)		Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP (Produit labellisé)
	Poire	Roulé à la confiture de fraise du chef		Liégeois vanille	Salade de fruits du chef

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

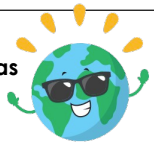
SIIS de Préfontaine

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio 14-déc.	Mardi – repas de Noël 15-déc.	Mercredi 16-déc.	Jeudi tout Bio 17-déc.	Vendredi 18-déc.
	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)	Mousse de foie et son toast		Potage de légumes Bio (Bio)	
	Rôti de porc au jus	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière		Mac and cheese à l'Emmental Bio (Bio)	Repas
	Purée de céleri et pommes de terre	Potatoes du chef		aux pâtes Bio (Bio)	de vacances
	Fromage blanc Bio (Bio)	Fromage local		Yaourt nature sucré Bio (Bio)	
	Panna cotta du chef caramel	Bûche au chocolat et clémentine Bio (Bio)		Banane Bio (Bio)	



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