

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## JUILLET 2023



Tous les plats sont cuisinés sur place, à la cuisine centrale du Centre de Formation Multimétiers de Reignac, un service de la Communauté de Communes de l'Estuaire.

30% des achats sont BIO, nous travaillons des produits frais et de saison favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits Bio sont proposés à vos enfants signalés par le logo



Toutes nos viandes crues sont d'origine Française (sauf contre-indication).

En raison de l'utilisation majoritaire de produits frais, le menu est susceptible d'être modifié sans préavis. Les menus sans viande et sans porc auront un plat de substitution (œuf, poisson ou fromage)

Chaque jour du pain frais bio de la maison Laurent de St Seurin est servi.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03-juil	 04-juil	 05-juil	 06-juil	 07-juil
melon tortellini sauce parmesan fromage râpé pêche melba	rilette de sardines escalope de volaille sauce champignon haricots verts bio fruit	tomate mozzarella curry de légumes riz bio muffin myrtille G7	chorizo colin sauce blanche courgette sautées bio fromage blanc stracciatella	concombre et maïs jambon blanc coquille bio glace
 10-juil	 11-juil	 12-juil	 13-juil	14-juil
pastèque pizza jambon champignon salade verte compote bio G2	saucisson émincé de dinde pesto vert tomate provençales Yaourt bio G8	tartare de courgettes bio spaghetti sauce océane Emmental râpé Fruit G1	melon assiette anglaise choux fleur bio vgtte Glace G6	férié
  17-juil	18-juil	19-juil	 20-juil	21-juil
betterave bio et œuf chili sin carne bio riz pilaf bio Glace G4	salade concombre feta jambon de pays salade de pdt Fruit G9	coleslaw boulette de bœuf sauce tomate salsifis à la crème clafouti aux fruits G11	salade de radis bio moules a la crème pdt paysannes Fruit G6	pate de campagne rôti de dinde ratatouille maison fromage blanc cranberries G7
 24-juil	 25-juil	 26-juil	27-juil	28-juil
sardine à l'huile émincé de porc lyonnaise choux fleur bio au gratin fruit G3	salade mache lardons croûtons spaghetti bio bolognaise fromage râpé Salade de fruits frais G1	salade d'épeautre filet de poulet barbecue tian de légumes Yaourt bio G10	melon salade de riz hawaïenne au thon glace G9	gaspacho Hamburger maison potatoes donuts G6
31-juil	01-août	 02-août	 03-août	 04-août
tomate en salade tortellini au pesto fromage râpé ananas chantilly G3	rilette de thon escalope de volaille au jus haricots plats fruit G5	salade grecque curry de légumes riz bio muffin myrtille G10	saucisson colin sauce pesto courgette sautées bio fromage blanc stracciatella G6	concombre à la crème jambon blanc macaronis bio glace G1