

# Menus du restaurant scolaire

Décembre 2024



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, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, pêche durable MSC, sont proposés à vos enfants signalés par les logos :



lundi 02 déc		mardi 03 déc		mercredi 04 déc		jeudi 05 déc		vendredi 06 déc	
	salade d'automne au cantal calamar à l'armoricaine riz bio pêches melba	  	chou blanc moutardé saucisse de toulouse bio purée de pois cassé bio yaourt bio		taboulé omelette aux oignons haricots plats fromage salade de fruits frais G11		potage potimarron bio au kiri chop suez de légumes nouilles asiatiques cantal ananas chantilly		céleri et carotte rapés bio axoa de veau pdt rôties - tarte bourdaloue maison
lundi 09 déc		mardi 10 déc		mercredi 11 déc		jeudi 12 déc		vendredi 13 déc	
	macedoine thon mayonnaise rôti de porc sœ aux pruneaux pommes dauphines - fruit	 	paté de campagne bio poulet rôti LR douceur d'épinard pdt - poire chocolat		céleri vinaigrette brandade de poisson  fromage blanc straciatella G12	 	veloute de butternut bio VQR potée auvergnate xxxxx Yaourt bio		salade de tortis saute de (à définir) salsifi à la crème - millas
					menu de noel ALSH		menu de noel ecole/CFM		
lundi 16 déc		mardi 17 déc		mercredi 18 déc		jeudi 19 déc		vendredi 20 déc	
 	piemontaise colombo de poulet LR choux fleur bio bechamel - fruit		œufs mayonnaise chili sin carne riz bio fromage pêche melba		MENU DE NOEL ALSH  carottes râpées et maïs galette complète jambon oeuf salade verte panacotta		MENU DE NOEL école/CFM		salade verte au noix calamar à la romaine poêlée meridionale - compote bio
lundi 23 déc		mardi 24 déc		mercredi 25 déc		jeudi 26 déc		vendredi 27 déc	
				<b>FERIE</b>					

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. Une alternative au produit carné pourra être faite sur demande. Les plats sont susceptibles de contenir certains allergènes tels que: des céréales (gluten), crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.