

Menus du restaurant scolaire

Jun 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 03 juin		mardi 04 juin		mercredi 05 juin		jeudi 06 juin		vendredi 07 juin	
	pâté en croute chili con carne riz bio fromage duo mangue ananas		houmous bio rôti de dinde chasseur melo yellow de courgettes bio - fruit de saison		salade asiatique tarte saumon brocolis salade muffin pépète de choc		tartare de courgettes bio blanquette de poissons blé pikachou bio - cerise		tomate basilic bœuf bio au caramel poêlée asiatique - yaourt bio
				G10					
lundi 10 juin		mardi 11 juin		mercredi 12 juin		jeudi 13 juin		vendredi 14 juin	
	duo de saucisson colin sauce chorizo boulgour pilaff bio fromage compote pommes bio		salade de haricots vert bio tortellini au boeuf emmental rapé - fraise chantilly		melon poulet rôti aux herbes potatoes - yaourt bio		salade de lentilles corail bio saute de bœuf bio forestier choux de bruxelle pdt lardons - riz au lait bio		pastèque curry de legumes riz bio - glace
				G2					
lundi 17 juin		mardi 18 juin		mercredi 19 juin		jeudi 20 juin		vendredi 21 juin	
	betterave bio et oeuf émincé de porc basquaise rosti - yaourt bio		concombre dés de fromages merguez bio macaronis bio - fruit		pâté basque tajine de poulet LR semoule bio à l'orientale - fraise chantilly		salade estivale pizza royale salade verte fruit		tomate mozzarella emince de bœuf asiatique courgettes sautées bio - flan patissier maison
				G7					
lundi 24 juin		mardi 25 juin		mercredi 26 juin		jeudi 27 juin		vendredi 28 juin	
	pastèque ravioli épinard ricotta sauce crème xxxx compote de pêche		salade piémontaise chipolata poelée meridionale - glace		taboulé zucchini sin carne xxx œuf au lait maison		salade du berger boulette de bœuf bio sauce provençale choux fleur bio persillade - beignet chocolat		salade grecque brandade de poisson - fraise sucre

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.