

Menus du restaurant scolaire

Juin 2025



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.

20% 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 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
carotte bio rapée orange boulette de bœuf bio provençale duo pot brocolis bio à la crème yaourt bio	haricots vert bio/échalotte tortellini épinard ricotta sée blanche xxxx emmental rapé fraise au sucre	salade de risetti omelette poivrons courgettes sautées - compote bio	tomate mozza pêche du jour sée creole riz pilaff bio salade de fruits	pastèque saute de poulet LR brésilien haricots plats champignons - fondant choc maison
G10				
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
macedoine au thon émincé de porc thaï potaatoes - fruit	taboulé libanais escalope de dinde au jus petits pois bio à la française - glace	œuf mimosa tajine maraichère semoule fromage blanc coulis -	salade chevre croutons merguez BIO haricot moquette IGP tomate - cerise	melon poisson bordelaise rataouille maison - flan pâtissier maison
G5				
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
pastèque chili sin carne riz bio gâteau basque	houmous bio poulet roti façon marocaine haricots beurre - fruit	salade grecque filet de saumon froid mayonnaise pot en salade - glace	sardine à l'huile couscous maison xxxx fraise chantilly	salade croquante chipolata bio courgettes roties - creme dessert speculoos maison
G7				
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
salade tartare quiche chèvre tomate basilic salade - donut chocolat	salade brésilienne tajine de poulet LR riz pilaf bio - fromage blanc coulis de mangue	lomo pizza royale salade - abricots au sirop	REPAS FROID!! cake jambon fromage assiette anglaise choux fleur bio vgte fruit	salade concombre feta penne bio aux 2 saumons xxxx glace
G6				

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.