

# Menus du restaurant scolaire

Mai 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 :







mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>FERIE</b>	   laitue chèvre croûtons colin msc sauce blanche boulgour bio compote de pomme bio	 céleri remoulade roti de porc bio à l'ail haricots beurre persillade - millas

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
pêche au thon brochette de dinde sauce bbq pommes noisette - fruit	  lomo omelette au fromage brocolis bio persillade - yaourt bio	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
  mache mais croupon spaghetti bio carbonnara emmental râpé compote bio	   salade de riz bio sauté de porc bio garam masala courgettes bio sautées fromage blanc stracciatella -	 taboulé à l'orientale flamiche salade d'accompagnement fromage cantal igp île flottante	 salade landaise axoa de veau bio choux de bruxelles pdt - marbré au chocolat	   carotte bio et celeri colin msc sauce homardine blé bio fruit de saison

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
<b>FERIE</b>	 betterave bio vinaigrette gratin de pdt des alpages xxxxx salade de fruits frais	 asperges du blayais igp sauce mousseline omelette aux pdt poelée méridionale - fromage blanc coulis de fruits rouge	 concombre mais calamar sauce tartare chou fleur bio bechamel - coupe ananas mangue	  salade coleslaw tajine de bœuf bio aux amandes semoule bio - muffin aux myrtilles

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
œufs mayonnaise noix de joue de porc confite au mie pomme dauphine - fruit de saison	  jambon blanc cuit au torchon poulet roti LR au jus brocolis bio à la crème - salade de fruits	salade croquante tortellini sauce parmesan xxxx fruit -	   duo radis bio râpés chipolatas petits pois bio Yaourt bio	  salade d'épautre bio saute de veau bio forestier carottes roties bio - bavarois choco vanille

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.

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.