

Menus du restaurant scolaire

Mars 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 3 mars 2025		mardi 4 mars 2025		mercredi 5 mars 2025		jeudi 6 mars 2025		vendredi 7 mars 2025	
	salade endive et mimolette filet de colin au chorizo boulgour bio fruit G8		brocolis bio vinaigrette mousaka sin carne xxxx camembert salade de fruits G5		potage cressonniere emince de porc bio à la basquaise duo panai carotte compote de pomme mirabelle Gouter beignet 4		carottes râpées cuisse de poulet LR Salsifis sautés yaourt G6		salade soledad gratin de perles du nord xxx riz au lait maison bio G2
lundi 10 mars 2025		mardi 11 mars 2025		mercredi 12 mars 2025		jeudi 13 mars 2025		vendredi 14 mars 2025	
	celeri remoulade dahl de lentilles riz bio fromage blanc stracciatella		flammenkueche choucroute garnie " kougglof		carotte rapée mais aile de raie aux capres pommes vapeur fromage igp poire caramel chantilly G1		salade chèvre crouton omelette champignons haricots verts bio- fruit		pdt tartare Tajine de veau aux pruneaux carotte à la creme - crêpe au sucre
lundi 17 mars 2025		mardi 18 mars 2025		mercredi 19 mars 2025		jeudi 20 mars 2025		vendredi 21 mars 2025	
	betterave bio et œuf dur saute de porc bio aux shitakes potatoes Yaourt bio		potage dubarry bio gratin de pdt des alpages fromage blanc coulis de mangue		œuf sauce cocktail émincé de dinde sauce bbq poêlée de légumes - creme catalane		duo de chou merguez bio semoule a l'orientale fruit		salade piémontaise saute de bœuf aux oignons choux de bruxelles - fondant chocolat maison
lundi 24 mars 2025		mardi 25 mars 2025		mercredi 26 mars 2025		jeudi 27 mars 2025		vendredi 28 mars 2025	
	pate de campagne omelette au fromage haricots beurre persillade - fruit		veloute de legumes pennes sce carbonnara xxxx rape pêche melba		celeri remoulade pizza jurassienne salade cheese cake au fruits rge		cake au chorizo saumon beurre blanc citronné pommes vapeur - fruit		salade mais jambon saute de veau forestier purée de pois cassé - fromage blanc miel

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.