Menus du restaurant scolaire

septembre 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 01 sept	mardi 02 sept	mercredi 03 sept	jeudi 04 sept	vendredi 05 sept
pastèque spaghetti bio bolognaise xxxx emmental rapé salade de fruits exotique	pdt tartare poulet roti LR oignon courgette bio au fromage - fruit de saison	salade de mache mimolette dhal de lentilles corail bio xxxx beignet chocolat	salade de tomates mozzarella colin sce beurre blanc riz pilaff fromage blanc coulis de mangue	rillette de thon merguez de boeuf puree de carottes bio - Fruit de saison
		G2 v		
lundi 08 sept	**mardi 09 sept**	**mercredi 10 sept**	**jeudi 11 sept**	**vendredi 12 sept**
laitue chevre croutons moussaka *** gateau basque	coppa saumon grillé sce beurre blanc lentilles bio cuisinées - fruit de saison	tartare de courgettes bio couscous maison xxx fromage blanc confiture	carotte rapee orange omelette fh pomme dauphine yaourt bio	melon pizza jurassienne salade verte - glace
		G3		v
lundi 15 sept	**mardi 16 sept**	**mercredi 17 sept**	**jeudi 18 sept**	**vendredi 19 sept**
rillette de sardines chipolata bio blé pilaff - fruit de saison	perles vegetariennes quiche au thon salade fromage - abricots au sirop	pâté de campagne émincé de dinde au pesto tomate provençales - yaourt au fruits bio	pastèque paella maison compote de peches bio	salade grecque sauté de bœuf forestier bio brocolis bio persillade - crumble pomme
	v	G4		
lundi 22 sept	**mardi 23 sept**	**mercredi 24 sept**	**jeudi 25 sept**	**vendredi 26 sept**
tomate vinaigrette tagliatelles bio sauce parmesan xxxx ananas chantilly	pdt tartare saute de porc bio provencale courgette bio à l'ail fromage blanc stracciatela	melon chili con carne riz yaourt	œuf dur mayo shop suez de legumes nouilles chinoise - far breton maison	duo de saucissons pêche du jour sce curry carotte vichy fruit de saison
		G5		
lundi 29 sept	**mardi 30 sept**	**mercredi 01 oct**	**jeudi 02 oct**	**vendredi 03 oct**
chou rouge vgtte pomme saute de veau bio marengo brocolis persillade fromage	coleslaw omelette au fromage macaronis - salade de fruits	melon cote de porc charcutier gratin dauphinois glace	salade cesar aile de raie provencale riz pilaff safrané fromage blanc au coulis de fruits	taboulé poulet garam massala haricots espagnol persillade gauffre nutella
		G7		

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.