

Menus du restaurant scolaire

Juin 2026



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 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Duo de pastèque/melon Tagliatelles sauce bolognaise Emmental Litchi et mangue au sirop	Taboulé libanais au boulghour bio Emincé de porc thaï Gratin de courgettes Fromage blanc à la grecque saveur vanille	Carotte râpées edam/cheddar Hachis parmentier de lentilles *** Glace	Concombre Bio vinaigrette Rôti de dinde sauce grand mère Haricots plat Clafouti aux pêches	Cake chèvre tomate Filet de poisson sauce dugléré Pommes de Terre fondantes romarin Fruit de saison
		G11		
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Betteraves et œufs vinaigrette Tortellinis au gruyère Fromage blanc coco coulis fruit rouge - -	Melon Boulette de bœuf sauce provençale Poêlée de légumes Bretonne Poire au caramel chantilly	Salade iceberg maïs et bleu Brochette de poisson sauce crème Blé pilaf Fruits de saison -	Salade de tortis aux petits légumes Quiche lorraine Salade Glace	Carotte râpées à la marocaine Couscous maison semoule gateau à l'ananas
		G10		
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Pomme d'été en tartinade Cuisse de pintade aux petits suisses Courgettes aux fromages Yaourt bio au citron	Crevettes en bouquet mayo Penne sauce carbo et fromage râpé Salade de fruits	Melon Merguez Tomate à la provençale crème caramel beurre salé	Cake au chorizo Calamars à l'armoricaine Boulghour Bio Fruit de saison	Salade grecque Gratin d'été VG *** gateau à la noix de coco
		G3		
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Pastèque Filet de colin sauce curry Farfale Fromage blanc aux agrumes	Œufs mimosa Chili sin carne Sunday caramel	REPAS FROID!! Taboulé Rôti de bœuf froid cornichon Choux fleur vinaigrette Fruits de saison	Salade Brésilienne Quiche saumon brocolis salade Crème dessert au chocolat	Tomate mozza basilic Emincé de dinde sauce Haricots beurre Crêpe au sucre
		G6		
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juil	jeudi 02 juil	vendredi 03 juil
Macédoine mayonnaise Mixed grill de porc Pommes dauphines Fruit de saison	Rillettes de thon blanc de poulet au paprika purée de carottes Yaourt bio à la vanille	Salade cesaria Saucisse de Toulouse Quinoa aux légumes Fruits de saison	Gazpacho Paella *** Crème catalane	Melon jambon blanc coquillettes glace

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.