

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

AVRIL 2023



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 sont proposés à vos enfants signalés par le logo



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. Les menus sans viande et sans porc auront un plat de substitution (œuf, poisson ou fromage)

Chaque jour du pain frais bio de la maison Laurent de St Seurin est servi dans les écoles de Pleine Selve, Cfm, alsh, et Val de Livenne le lundi

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3 salade de crudité thon tortellini sauce blanche fromage râpé salade de fruits frais	4 concombre bio crème colin sauce chorizo brunoise de carottes bio fromage tarte au chocolat	5 carotte râpée bio citron rôti de porc sauce charcutière choux fleur bio béchamel crème dessert praliné maison G4	6 salade de printemps tartiflette fromage blanc et poêlée de pommes à la cannelle	7 pâté basque saute de veau bio forestier boulgour pilaf bio fruit
10 Pâques 	11 duo carotte bio cèleri cuisse de poulet pommes boulangères bio fromage fruit G2	12 chou blanc moutardé omelette à l'espagnole haricots vert bio et champignons semoule au lait bio maison G1	13 salade mais croutons tarte saumon brocolis fromage clafoutis aux fruits maison G9	14 radis bio tajine végétarienne semoule bio fromage blanc stracciatella G8
17 betterave bio Sauté de poulet au curry pomme de terre bio rôtie au thym fromage fruit G7	18 salade de perles quiche lorraine salade verte fromage fruit G6	19 haricot verts bio vinaigrette Gratin de coquille bio au jambon fromage compote bio G2	20 Pdt tartare Tartine du sud salade Fromage ananas chantilly G3	21 carotte râpée bio mais Colin dugléré Epinards bio à la crème Beignet au chocolat G10
24 maquereaux à la moutarde Sauté de dinde barbecue blé bio yaourt bio	25 salade grecque Omelette au fromage petits pois bio à la française Eclair chocolat	26 salade rosalie Echine de porc grillée poêlée de légumes maison fromage compote de pêches G11	27 Houmous Quiche au thon salade panna cotta aux fruits jaunes	28 repas à thème auvergne assiette de charcuterie Truffade gâteau "pompe aux pommes "