

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 4 AU 15 SEPTEMBRE 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, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, pêche durable MSC, sont proposés à vos enfants signalés par les logos



04-sept	05-sept	06-sept	07-sept	08-sept
salade verte thon maïs rôti de dinde sce forestière macaronis Bio glace 	œuf mayonnaise lasagne bolognaise fruit de saison	salade de quinoa bio Dos de colin sauce curry gratin de courgettes bio crème dessert chocolat G8  	Houmous bio Quiche chèvre tomate basilic Salade Clafoutis aux abricots 	Salade grecque Chipolatas Lentilles bio Pêche chantilly 
11-sept	12-sept	13-sept	14-sept	15-sept
Tomate basilic Penne sauce Carbonara Emmental râpé Compote de pomme bio 	Gaspacho bio Moussaka sin carne Fromage blanc coulis 	Pastèque Nuggets maison Pdt paysannes Glace	Taboulé libanais Saute de veau bio marengo Duo de choux persillade Fromage Fruit de saison 	Melon Brandade de morue Salade Pot de crème chocolat 



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.