

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 16 AU 27 OCTOBRE 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



16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	menu halloween 20/10/2023
betterave bio et oeuf emince de porc lyonnaise macaroni bio au fromage fruit	chorizo brochette de dinde sce tandoori duo de haricots fromage blanc stracciatella	salade d'endives au bleu lasagne sin carne fruit	chou blanc emmental chipolatas haricots grain compote bio	duo celeri carotte bio vgtte blanquette de veau bio local puree de potiron - carotte cake
23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
mache crouton mais tagliatelles bio carbonara emmental râpé ananas chantilly 	salade de riz nicoise côte de porc a la moutarde gratin de brocolis bio yaourt bic 	pizza fromage dos de colin sce homardine riz pilaff bio fruit 	choux rouge vinaigrette filet de dinde sauce grand-mère puree blanche eclair	cake chevre tomate gratin perles du nord aux oeufs creme dessert beurre salé

La loi EGAlim, regardons de plus près...

La loi EGAlim du 01/11/2018 impose de nouvelles règles pour la restauration collective.

La communauté de communes de l'Estuaire n'avait pas attendu cette loi pour mener une réflexion sur les approvisionnements en produits Bio et locaux. Le projet alimentaire de territoire de la CCE est né en 2019. Et la loi Egalim a fini de guider les professionnels avec des objectifs concrets.

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS
SIMPLES

meilleure
rémunération

meilleure
qualité

saine, sûre,
durable

CE QU'IL FAUT RETENIR !

janvier 2022

20%
bio
à la
cantine

50%
produits
de
qualité

janvier 2025

EN RESTAURATION COLLECTIVE

1 repas
végétarien
1 fois par
semaine

INFORMATIONS

consultation des
menus par voie
électronique

LABELS

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.