

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 4 AU 22 DÉC 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-déc	05-déc	06-déc	07-déc	08-déc
pâté en crouste tortellini sauce fromages Emmental rapé pêche chantilly	salade de quinoa poulet LR aux oignons choux fleur Bio béchamel fruit	potage de légumes bio parmentier du jardinier gateau patate douce noix de coco	salade d'automne au cantal colin msc sauce citron riz pilaf bio fruit	radis beurre bio blanquette de veau bio duo pdt carotte bio fromage banane au four
11-déc	12-déc	13-déc	14-déc	15-déc
potage Dubarry bio calamar sauce tartare gratin dauphinois bio fruit	houmous bio shop suey de légumes nouilles chinoises fromage compote bio	salade d'endives et noix filet de dinde grand mere pdt bio rotie au four fromage blanc coulis mangue	roulé feuilleté pesto jambon de pays omelette lardons haricots verts bio persillade riz au lait bio au chocolat maison	concombre feta quiche lorraine salade verte poire caramel chantilly
18-déc	19-déc	20-déc	21-déc	22-déc
salade strasbourgeoise omelette au fromage potatoes fromage fruit	saucisson colombo de poulet LR à l'ananas puree de carotte bio fromage blanc aux oreos	chou blanc emmental brandade de poissons msc salade de fruits exotique (Repas de Noël alsh)	Repas de Noël	potage bio spaghetti bio bolognaise fromage rapé fruit



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.