

Menus du restaurant scolaire

Février 2024



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 :



						jeudi 01 févr		vendredi 02 févr	
							potage de légumes bio au kiri		CHANDELEUR ttes bio et céleris râpés picata de bœuf brocolis bio béchamel crêpes au chocolat
							pêche du jour dieppoise blé pikachou bio poire au chocolat		
lundi 05 févr		mardi 06 févr		mercredi 07 févr		jeudi 08 févr		vendredi 09 févr	
	rilette de thon cuisse de poulet LR chasseur pommes paillassons - fruit		salade mache crouton lardon boudin noir compotée oignon purée blanche fromage salade de fruits exotiques		potage bio tortellini sauce parmesan xxxx yaourt bio vanille G6		carottes râpée bio edam cheddar blanquette de veau bio pommes vapeur - choux à la crème maison		NOUVEL AN CHINOIS nems emince de dinde à la chinoise riz cantonais- coupe mangue ananas litchee
lundi 12 févr		mardi 13 févr		mercredi 14 févr		jeudi 15 févr		vendredi 16 févr	
	salade croquante pizza jurassienne xxxx fruit		MARDI GRAS potage bio spaghetti bio carbonara emmental râpé beignet		céleri rémoulade potée auvergnate xxxx fromage fruit G4		pâté de campagne pêche du jour sauce angevine salsifis à la crème fromage blanc miel de Marcillac		endives emmental saute de veau marengo ble pilaff bio - gâteau à la noix de coco
lundi 19 févr		mardi 20 févr		mercredi 21 févr		jeudi 22 févr		vendredi 23 févr	
	salade verte aux noix saute de canard aux olives pomme de terre rôti yaourt bio G2		potage bio au kiri colin sauce hollandaise boulgour bio salade de fruits frais G3		œuf mayonnaise chili sin carne riz bio fromage fruit G6		chou blanc mimolette quiche au thon xxxx gaufre chantilly G5		salade brésilienne boulette de bœuf bio sauce tomate bio poêlée aux 3 leg maison crème chocolat maison G10
lundi 26 févr		mardi 27 févr		mercredi 28 févr		jeudi 29 févr		vendredi 01 mars	
	salade Caesar émincé de porc au pesto tortis bio fruit G11		lomo escalope de dinde sauce crème poêlée méridionale fromage blanc G8		radis noir au beurre bio merguez semoule orientale fromage compote pomme banane bio G2		laitue mimolette lasagne sin carne fruit G6		potage dubarry bio saumon sce citron riz pilaff bio yaourt bio G4

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.