

Menus du restaurant scolaire

Janvier 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 :



lundi 01 janv		mardi 02 janv		mercredi 03 janv		jeudi 04 janv		vendredi 05 janv	
	ferie	 macedoine au thon cuisse de pintade chasseur haricots verts bio - salade fruits exotique		 salade d'endive emmental galette bretonne oig champ tarte chocolat smarties maison		 creme de potimarron bio blanquette de saumon riz pilaff bio - fruit de saison		 duo de chou boulette de bœuf bio provencale purée de carottes bio -  brownies maison	
lundi 08 janv		mardi 09 janv		mercredi 10 janv		jeudi 11 janv		vendredi 12 janv	
 potage de légumes bio crumble de poisson citron riz bio aux légumes -  yaourt bio		 œuf mimosa tartiflette salade verte -  compote pomme poire bio		 salade verte aux noix cordon bleu maison potatoes fromage blanc straciatella		 taboulé sauté de veau bio forestier choux de Bruxelles aux lardons œuf au lait bio maison		 salade chèvre croton Dahl de lentilles bio couronne briochée des rais faite maison	
lundi 15 janv		mardi 16 janv		mercredi 17 janv		jeudi 18 janv		vendredi 19 janv	
 betterave bio et œuf cote de porc charcutière brocolis bio bechamel  fruit		 pate basque brochette de dinde laquée pomme de terre rôties -  yaourt bio		 mache mimolette tagliatelle sauce océane - abricots au sirop		 endive emmental noix sauce de Toulouse lentilles bio fruit		 potage bio carbonnade de bœuf bio flamande carottes aux oignons bio -  bavarois chocolat vanille maison	
lundi 22 janv		mardi 23 janv		mercredi 24 janv		jeudi 25 janv		vendredi 26 janv	
 salade de crudités brandade de poissons  salade verte compote bio		 pomme de terre tartare rôti de porc aux pruneaux brunoise de navets et carottes bio fromage blanc oréo -		 salade de perles végétarienne flamiche xxx crème dessert caramel beurre salé		 salade nordique saute de veau bio marenge choux fleur bio béchamel -  pudding au chocolat maison		pizza fromage aile de raie aux câpres pommes vapeur fruit	
lundi 29 janv		mardi 30 janv		mercredi 31 janv		jeudi 01 févr		vendredi 02 févr	
 cèleri rémoulade merguez purée de potimarron bio  yaourt bio		 choux fleur bio vtgte gratin des alpages salade salade de fruits frais		 houmous bio omelette piperade haricots plats banane					

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.