

# Menus du restaurant scolaire

Janvier 2025



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 06/01		mardi 07/01		mercredi 08/01		jeudi 09/01		vendredi 10/01	
	potage dubarry bio blanquette de poissons blé pikachou - yaourt bio		coppa bio lasagne bolognaise salade - fruit	 	carotte rapée bio à l'orange fricasse de poulet LR aux épices rosti fromage blanc au miel		salade d'épautre saute de veau forestier chou de bruxelles aux lardons œuf au lait maison		chou blanc mimolette dahl de lentilles corail bio riz bio couronne de l'Épiphanie maison 
lundi 13/01		mardi 14/01		mercredi 15/01		jeudi 16/01		vendredi 17/01	
	betterave bio et oeuf saute de porc bio garam massala pomme dauphine - fruit		rilette de thon cuisse de poulet LR basquaise poêlée aux 3 légumes maison - fromage blanc coulis fruits rouges		houmous bio pizza 4 fromages xxxx - salade fruits frais		salade coleslaw saute de veau marengo haricots beurre persillade - yaourt bio		salade du berger parmentier de canard - pudding au chocolat
lundi 20/01		mardi 21/01		mercredi 22/01		jeudi 23/01		vendredi 24/01	
	radis noir bio spaghetti bolognaise emmental râpé - coupe mangue ananas		salade de perles cote de porc tex mex purée de carottes bio - yaourt bio		chou rouge aux pommes chili sin carne bio riz bio - crème au chocolat maison		salade piémontaise picata de bœuf et sauce charcutière duo de choux - flan pâtissier maison		cake chèvre olive pêche du jour sauce curry boulgour pilaff bio - fruit
				nouvel an chinois					
lundi 27/01		mardi 28/01		mercredi 29/01		jeudi 30/01		vendredi 31/01	
	mâche croutons mais chipolatas bio flageolets - yaourt bio		macedoine mayonnaise quiche au thon salade verte cantal fruit		samosas emince de porc bio au caramel riz cantonnais bio - litchi		chou blanc emmental colin sauce pesto brocolis bio persillade - compote bio		endives mimolette bœuf bourguignon tagliatelles - crumble aux pommes



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.