

Menus du restaurant scolaire



janvier 2026

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.

20% 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 05/01	mardi 06/01	mercredi 07/01	jeudi 08/01	vendredi 09/01
velouté de légumes tagliatelle carbonara xxxx emmental rapé fruit	rillette de thon omelette basquaise brocolis persillade	salade strasbourgeoise colin à la diepoise purée de carottes	endives au bleu curry de légumes d'hiver xxxx peche melba	celeri remoulade sauté de bœuf forestier purée de haricots verts fromage blanc au fruit ind
lundi 12/01	mardi 13/01	mercredi 14/01	jeudi 15/01	vendredi 16/01
creme de champignons sauté de veau marengo ble pikachou ile flottante	duo lomo coppa bio brochette de dinde au jus petit pois carotte fruit	carottes rapées citron omelette aux fines herbes rosti compote de pomme	chou rouge aux pommes colin en crumble courgettes à la bechamel yaourt bio	salade concombre feta chili sin carne xxxx choux à la crème maison
lundi 19/01	mardi 20/01	mercredi 21/01	jeudi 22/01	vendredi 23/01
pêche au thon emince de porc s ce pesto potatoes fruit	œufs mayonnaise cuisse de poulet rotie poelée de légumes fromage blanc aux cranberries	velouté de butternut au st Moret chipolatta purée de pois cassés fruit	radis beurre bœuf aux oignons carottes braisées cheese cake speculoos	salade cesaria saumon sauce à l'aneth boulgour pilaf yaourt
lundi 26/01	mardi 27/01	mercredi 28/01	jeudi 29/01	vendredi 30/01
maquereaux à la moutarde sauté de dinde purée de brocolis fromage salade de fruits	potage cressonnier colin à la grenobloise brunoise de navets et carottes yaourt bio	salade piémontaise lasagne bolognaise fruit	salade de blé pois tomate omelette au fromage haricots beurre napolitaine poire au chocolat	duo de choux carbonnade de bœuf flamande pommes vapeur cake aux fruits maison

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.