

Menus du restaurant scolaire

septembre 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 31 août	mardi 01 sept	mercredi 02 sept	jeudi 03 sept	vendredi 04 sept
œufs mayonnaise jambon blanc salade de pommes de terre *** fruit	salade de tomates mozzarella colin sce beurre blanc riz pilaff fromage blanc coulis de mangue	salade de mache mimolette dhal de lentilles corail bio xxxx beignet chocolat	choux fleur vinaigrette poulet roti LR oignons courgette bio au fromage - glace	rillette de thon merguez de boeuf puree de carottes bio - Fruit de saison
repas froid		G1		
lundi 07 sept	mardi 08 sept	mercredi 09 sept	jeudi 10 sept	vendredi 11 sept
laitue chevre croutons mousaka *** gateau basque	coppa calamar a la romaine sce tartare courgettes a l'ail -fruit de saison	carotte rapee orange couscous maison xxx fromage blanc miel	melon pizza jurassienne salade verte - petit pots de creme chocolat	perles vegetariennes quiche saumon brocolis salade fromage abricots au sirop
		G4		
lundi 14 sept	mardi 15 sept	mercredi 16 sept	jeudi 17 sept	vendredi 18 sept
rillette de sardines chipolata bio blé pilaff - fruit de saison	pasteque paella maison *** fromage blanc stracciatella	presse de tomatemozza legumes farcies coquillettes yaourt au fruits bio	salade grecque sauté de bœuf forestier bio duo de haricots glace	<u>menu mexicain</u> guacamole y tortillas chili con carne *** torta de cielo
		G4		
lundi 21 sept	mardi 22 sept	mercredi 23 sept	jeudi 24 sept	vendredi 25 sept
pdt tartare saute de porc bio provencale courgette bio à l'ail fromage blanc stracciatella	tomate vinaigrette tagliatelles bio sauce parmesan xxxx ananas chantilly	coleslaw omelette au fromage macaronis - salade de fruits	œuf dur mayo shop suez de legume nouilles chinoise - flan patissier maison	duo de saucissons pêche du jour sce curry puree blanche glace
		G5		
lundi 28 sept	mardi 29 sept	mercredi 30 sept	jeudi 01 oct	vendredi 02 oct
betterave et tomate saute de veau bio marengo brocolis persillade fromage compote de peches	melon lasagne sin carne *** yaourt	melon cote de porc charcutiere gratin dauphinois glace	salade cesar colin à la provencale riz pilaff safrané fromage blanc au coulis	taboulé poulet garam massala brunoise de carottes bavarois au chocolat maison
		G7		

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.