

Menus du restaurant scolaire

Avril 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 avr		mardi 02 avr		mercredi 03 avr		jeudi 04 avr		vendredi 05 avr	
FERIE			potage dubarry bio quiche chèvre tomate xxxx kiri bio fruit de saison		salade strasbourgeoise peche du jour duglère carotte vichy bio - compote de pêche		salade concombre feta omelette piperade pommes paillason salade de fruits frais		chou rouge pomme saute de bœuf bio au cidre trio de haricots crumble poire
		σ1							
lundi 08 avr		mardi 09 avr		mercredi 10 avr		jeudi 11 avr		vendredi 12 avr	
	maquereaux à la moutarde sauté de porc bio aux olives pomme de terre rôtie au thym - abricots au sirop	 	chorizo filet de colin à la bordelaise purée de carottes bio - fruit de saison		croque -monsieur chèvre saucisse de toulouse haricot grain à la tomate creme dessert caramel b salé		taboulé tarte savoyarde salade salade de fruits frais -	 	duo carotte bio celeri rapé saute de veau bio aux oignons brunoise de leg etuvée - cake pépites de chocolat
σ2									
lundi 15 avr		mardi 16 avr		mercredi 17 avr		jeudi 18 avr		vendredi 19 avr	
	œuf mayonnaise mousaka xxxx st nectaire ananas chantilly	 	salade de quinoa bio poulet LR aux oignons haricots bio vert persillade - fruit de saison	 	choux blanc mimolette dahl de lentilles bio riz bio éclair chocolat	 	macedoine mayonnaise poisson sauce créole nouilles asiatiques sautées - yaourt bio		asperges igp vinaigrette roti de dinde au jus duo brocolis bio pdt - pêche melba
g1		g2		g10		g3		g5	
lundi 22 avr		mardi 23 avr		mercredi 24 avr		jeudi 25 avr		vendredi 26 avr	
 	betterave bio mimosa calamar à la romaine julienne de légumes - yaourt bio		sardine à l'huile cassoulet abricots au sirop		carotte rapée bio citron escalope de dinde à la crème potatoes fromage blanc à la grecque		potte de terre tartare saute de canard olives choux fleur bio au gratin crème à la catalane		salade concombre feta curry de légumes riz bio gâteau à la noix de coco
g8		g9		g1		g7		g2	
lundi 29 avr		mardi 30 avr		1-mai		2-mai		3-mai	
	rilette de thon hachis parmentier **** - fruit	 	saucisson sec filet de poulet LR au paprika petit pois bio - yaourt bio		féié	 	laitue chèvre croustons colin sauce blanche boulgour bio compote de pommes bio		céleri rémoulade roti de porc bio à la moutarde haricots beurre persillade - millas

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.