

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2023



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 sont proposés à vos enfants signalés par le logo



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. Les menus sans viande et sans porc auront un plat de substitution (œuf, poisson ou fromage)

Chaque jour du pain frais bio de la maison Laurent de St Seurin est servi dans les écoles de Pleine Selve, Cfm, alsh, et Val de Livenne le lundi

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté au piment d'Espelette Emincé de dinde thaï Julienne de légumes Fromage Fruit	Potage bio Paella de poisson Fromage grecque à la vanille	1 Chou blanc bio a l'emmental Pizza jurassienne (pdt et 4 fromages) Ananas G6	2 Salade tortis Bio Sauté de porc grand-mère Purée de carotte Bio Fromage Compote pomme Bio	3 Potage Bio mouliné au kiri Blanquette de poisson Blé bio Brownie
6 Salade mache et lardons Fricassé de poulet aux épices Salsifis Yaourt bio	7 Betterave bio et mais Saucisse de Toulouse Purée blanche bio Fromage fruit	8 Salade verte noix comté Chili sin carne Riz bio Fromage blanc au miel de Marcillac G 7	9 Velouté de butternut bio poisson sce beurre blanc Haricots beurre Fromage Salade de fruits frais	10 Salade violette et jaune saute de veau marengo Bio Pomme vapeur Bio Œuf au lait
13 Potage de légumes Bio Omelette fines herbes Potatoes Fromage fruit	14 Taboulé de quinoa bio Tortellini pomodoro Bio Sauce basilic fromage râpé cocktail de fruits au sirop	15 Radis noir râpé Bio Cuisse de poulet paprika Choux de Bruxelles fromage yaourt bio G9	16 Haricots vert bio en salade tajine de veau bio Semoule parfumée fromage fruit	17 Carotte rapée bio marocaine Quiche lorraine Salade Fromage cake aux fruits maison
20 Salade fromagère Saute de porc Petits pois Fromage blanc au miel de Marcillac	21 Coleslaw Hachis Parmentier Salade Fromage Compote pommes bio	22 Salade de lentilles corail à la coriandre Gratin végétarien salade verte Fruit G8	23 Choux fleur bio mimosa Couscous au poulet Yaourt bio	24 Concombre Bio Axa de veau Bio duo carotte pomme de terre bio crème dessert caramel beurre salé
27 Velouté de légumes bio Escalope de poulet à la crème haricot plat Fromage Pêche chantilly	28 Saucisson Tagliatelle océane Salade Fromage Fruit	29 Macédoine mayonnaise Sauté de porc aux pruneaux purée de pomme de terre maison fromage Fruit de saison G10	30 Endives bleu noix curry de légumes Riz thaï Yaourt Bio	31 Cèleri vinaigrette Carbonnade de bœuf bio Macaronis Bio Tarte Bourdaloue maison

