

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DU 18 AU 29 SEPTEMBRE 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.

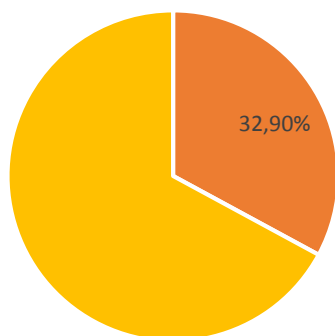


Chaque semaine, des produits Bio, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, pêche durable MSC, sont proposés à vos enfants signalés par les logos



18-sept	19-sept	20-sept	21-sept	22-sept
Macédoine mayonnaise Sauté de porc massala Haricots Verts bio Yaourt bio  	Duo de melon Saucisse de Toulouse Purée de pois cassé bio Ile flottante 	Carotte râpée bio Tajine maraichère Boulgour bio fromage Gaufre  	Salade croquante Cuisse de poulet basquaise Petits pois bio Glace  	Cèleri rémoulade Carbonnade flamande bio Pommes vapeur bio Millas  
25-sept	26-sept	27-sept	28-sept	29-sept
Betterave et mais bio Omelette au fromage Potatoes Fruit de saison 	Pâte de campagne Saumon sauce aneth Semoule Pêche melba	Rillette de thon Emincé de porc lyonnais Purée de chou-fleur bio Fromage blanc stracciatella 	Radis bio Blanquette de veau bio Carotte vichy bio Bavaois fruit rouges maison   	Tomate feta basilic Jambon blanc tortis bio Glace 

Achats % de Bio



■ % de Bio ■ Montant global

UNE CANTINE BIO ACCESSIBLE A TOUS



Depuis 2 ans la cuisine centrale est labellisée
 « ETABLISSEMENT BIO ENGAGE » : 33 % des denrées
 alimentaires (en valeur d'achat) sont issues de l'agriculture
 biologique

Et la moitié du bio provient du sud-ouest de la France.



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.