

Menus du restaurant scolaire

Avril 2025



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 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
carotte rapées citron brandade de poisson yaourt	saucisson spaghetti bio carbonnara emmental rapé - fruit	concombre à la crème blanquette de veau igp duo brocoli bio pdt à la crème fromage blanc au miel	tourin à la tomate bio rôti de dinde braisé rosti cantal igp salade de fruits	salade verte chevre croutons colin sauce angevine carottes en brunoise clafouti cerise
G2				
lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
macedoine thon mayo émincé de porc basquaise pommes dauphines camembert fruit	chorizo sauté de bœuf bio aux oignons duo de haricots - fromage blanc coulis de fruit	salade italienne pizza 4 fromages salade verte - riz au lait	choux blanc moutarde mixed grill de volaille chou braisé gateau aux pommes	soupe à l'oignon colin sauce homardine boulgour pilaff bio fruit
G3				
lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
céleri remoulade spaghetti bolognaise xxxx emmental râpé compôte de pêches	salade de riz bio zucchini xxx yaourt bio	celouté d'asperges du blayais igp nuggets maison sce bbq potatoes éclair au chocolat	carottes râpées merguez bio haricots plats - œuf au lait maison	salade caesaria colin sce citron riz pilaff bio - fruit
G4				
lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
ferié	salade de perles omelette haricots verts bio persillade buche de chèvre fruit	radis beurre bio beignet de calamars sce tartare purée de carottes duo mangue ananas	potage légumes bio tagliatelle sce parmesane xxxx fruit	salade du berger sauté de porc provençal gratin de chou fleur bio - gâteau basque
lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
duo de saucisson escalope de poulet LR à la crème macaroni bio - fruit	crevette bouquet mayo sauté de veau bio marengo gratin de brocolis bio - yaourt bio	carotte rapée à l'orange croque monsieur salade crème caramel beurre salé	ferié	salade croquante chipolatas bio lentilles bio camembert gauffre chantilly

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.