

Menus du restaurant scolaire

Juillet 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 30 juin	mardi 01 juil	mercredi 02 juil	jeudi 03 juil	vendredi 04 juil
melon lasagne aux 2 saumons *** yaourt bio	salade de croutons mais chipolatas bio courgettes à l'ail glace	salade de pates omelette fh haricots verts bio persillade - fruit	salade bretonne boulette de bœuf sce tajine boulgour fruit	pasteque tortellini epinard ricotta sauce blanche crumble pomme

G5

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.