

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## JANVIER 2022



Tous les plats sont cuisinés sur place, à la cuisine centrale du Centre de Formation Multimétiers de Reignac



Chaque semaine, des produits Bio sont proposés à vos enfants signalés par le logo



Les repas de vos enfants sont élaborés dans la cuisine centrale de la Communauté de Communes de l'Estuaire au CFM de Reignac à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale ainsi que les fabrications maison.



Toutes nos viandes fraîches sont d'origine Française.

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
<p>3</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Boulette de bœuf Bio </p> <p>Sauce grand-mère</p> <p>Tortis bio </p> <p>Yaourt Bio </p>	<p>4</p> <p>Salade emmental croustons</p> <p>Filet de colin sauce dugléré</p> <p>Chou-fleur Bio </p> <p>Gâteau basque</p>	<p>5</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de porc igp so aux pêches</p> <p>Pomme de terre rôties</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>6</p> <p>Carottes bio râpées </p> <p>Lasagne chevre épinard</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au fruits secs</p>	<p>7</p> <p>Duo de choux</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Purée blanche (céleri bio)</p> <p>Galette des rois </p>
<p>11</p> <p>Sardine au beurre</p> <p>Pilon de poulet bio paprika </p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Yaourt Bio </p>	<p>12</p> <p>Salade Caesar</p> <p>Echine de porc igp so grillé</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>13</p> <p>Betterave bio </p> <p>Brandade de poissons</p> <p>Salade</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>G10</p>	<p>14</p> <p>Pâté au piment d'Espelette</p> <p>Carbonnade de bœuf bio </p> <p>Carotte bio vichy </p> <p>Crumble aux pommes </p>	<p>15</p> <p>Salade violette et jaune</p> <p>Spaghetti bio bolognaise sin carne </p> <p>Fromage</p> <p>Fruits au sirop</p>
<p>18</p> <p>Salade endives mais olive</p> <p>Tortellini a la ricotta</p> <p>Sauce tomate maison</p> <p>Yaourt bio </p>	<p>19</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de porc igp so aux pruneaux</p> <p>Riz bio madras </p> <p>Fromage</p> <p>Compote bio </p>	<p>20</p> <p>Lentilles bio vinaigrettes </p> <p>Galette oignon champignon fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>Riz au lait bio maison </p>	<p>21</p> <p>Rosette au beurre</p> <p>Pêche du jour sauce créole</p> <p>Pdt vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>22</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Sauté de Veau bio forestier </p> <p>Haricots beurre</p> <p>millas</p>
<p>25</p> <p>Salade mache betterave bio mais </p> <p>Penne bio carbonara </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>26</p> <p>Potage Dubarry (chou fleur bio) </p> <p>Filet de lieu sauce beurre blanc</p> <p>Haricots verts bio </p> <p>Banane</p>	<p>27</p> <p>Cèleri bio rémoulade </p> <p>Chipolata igp so</p> <p>Haricots grain a la tomate</p> <p>Flan au chocolat bio </p>	<p>28</p> <p>Salade du berger</p> <p>Gratin des alpages</p> <p>Salade</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>29</p> <p>Radis noir</p> <p>Potée auvergnate</p> <p>Creme catalane citron</p>

En raison de contraintes liées aux approvisionnements majoritairement en produits frais, la cuisine centrale peut être amenée à modifier les menus.