

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 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 Surin est servi dans les écoles de Pleine Selve, Cfm, alsh, et Val de Livenne le lundi



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6
	Pommes de terre tartare Jambon grillé sauce madère Chou-fleur Bio Gâteau basqu	Cèleri bio râpé Spaghetti Bio sauce bolognaise Emmental râpé Pomme au four aux fruits secs	Duo de choux Sot l'y laisse de poulet aux pêches Pdt rôties bic Fromage Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Curry de légumes à l'indienne Galette des rois
9	10	11	12	13
Sardines au beurre Pilon de poulet bio paprika choux de bruxelles Yaourt Bio	Salade Cesar Echine de porc grillée Petits pois Bio Fromage Fruit de saison	Salade bleu croutons Shop suez de légumes Nouilles asiatiques Crème praliné	Salade violette et jaune Lasagnes chèvre-épinard Fruits au sirop	 Pâté de campagne Estouffade de bœuf Bio Carotte Bio vichy Riz au lait bio maison
16	17	18	19	20
Salade d'endives maïs olive Tortellini à la ricotta Sauce tomate maison Yaourt Bio	Nems au poulet Emincé de dinde aux pruneaux Riz bio madras Fromage Fruit de saison	Lentilles Bio vinaigrette Galette oignon champignon fromage Salade verte Fromage blanc coulis de mangue	Salade emmental croutons Omelette aux fines herbes Pdt rôtis Compote de pêche	Œuf mayonnaise Merguez (bœuf mouton) Purée de carottes bio Crumble poire chocolat
23	24	25	26	27
Mache betterave maïs Penne bio carbonara Emmental râpé Fruit de saison	Salade du berger Gratin des alpages Salade verte Compote pomme fraise	 Carottes râpées bio Boulette de bœuf bio sauce grand-mère Purée de brocolis bio Gaufre chantilly	 Potage de légumes bio Blanquette de veau bio Pomme vapeur Bio Fromage Fruit de saison	Radis noir Potée auvergnate Crème catalane
30	31			
Saucisson beurre Filet de dinde braisé Flageolets Fromage Pêche melba	Potage dubarry Filet de lieu sauce beurre blanc Haricots verts Bio Banane			