

# Menus du restaurant scolaire

Septembre 2024



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 :



lundi 02 sept		mardi 03 sept		mercredi 04 sept		jeudi 05 sept		vendredi 06 sept	
	pastèque spaghetti bio bolognaise xxxx emmental rapé salade de fruits exotique		riz niçois escalope de poulet LR champignons courgette bio au fromage - fruit de saison		salade de mache mimolette dhal de lentilles corail bio xxxx paris brest maison		salade de tomates lasagne au 2 saumons xxx fromage blanc coulis de mangue		rilette de thon boulette de bœuf Bio sauce provençale purée de carottes bio - Fruit de saison
G2									
lundi 09 sept		mardi 10 sept		mercredi 11 sept		jeudi 12 sept		vendredi 13 sept	
	melon pizza 4 fromages salade verte - peche melba		salade croquante saumon grillé lentilles bio cuisinées - fromage blanc oreo		tartare de courgettes bio couscous maison xxx mousse au chocolat maison		salade pois chiche bio cumin saute de veau bio marengo duo de haricots yaourt bio		laitue chevre croutons parmentier du jardinier xxxx cheese cake fruits de saison
G3									
lundi 16 sept		mardi 17 sept		mercredi 18 sept		jeudi 19 sept		vendredi 20 sept	
	rilette de sardines palette à la diable purée de pdt maison - fruit de saison		perles vegetariennes quiche au thon salade fromage - abricots au sirop		pâté de campagne émincé de dinde aux oignons tomate provençales - yaourt au fruits bio		pastèque paella maison compote de peches bio		salade grecque sauté de bœuf forestier bio brocolis bio persillade - crumble pomme speculoos
G4									
lundi 23 sept		mardi 24 sept		mercredi 25 sept		jeudi 26 sept		vendredi 27 sept	
	tomate vinaigrette tagliatelles bio sauce parmesan xxxx ananas chantilly		pdt tartare saute de porc bio provençale courgette bio à l'ail - fromage blanc stracciatela		melon legumes farcis (tomate courgette) et coquillettes bio xxx crème catalane		macedoine mayo thon blanquette de veau bio carotte vichy bio - far breton maison		cake chèvre tomate pêche du jour sœ curry riz madras bio fruit de saison
G7									
lundi 30 sept									
	melon merguez bio purée de potimarron bio yaourt bio								

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.