

Menus du restaurant scolaire

Novembre 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 04 nov		mardi 05 nov		mercredi 06 nov		jeudi 07 nov		vendredi 08 nov	
	radis bio au beurre mousaka xxxx fromage poire au chocolat		salade de perles côte de porc bio à la moutarde brocolis bio fromage blanc miel -		potage de légumes bio galette bretonne oignons champignons salade verte riz au lait bio		taboulé libanais omelette fines herbes poêlée de légumes - fruit		cake chèvre tomate tagliatelles aux 2 saumons **** salade de fruit
				G5					
lundi 11 nov		mardi 12 nov		mercredi 13 nov		jeudi 14 nov		vendredi 15 nov	
FERIE			Potage potimarron bio curcuma tarte savoyarde salade verte xxxx fruit		potage vermicelle pot au feu bio légumes du bouillon - tarte bourdaloue		laitue mimolette colin sauce dieppoise carottes braisées bio coupe ananas mangue chantilly		endives aux pommes axoa de veau bio pdt roties - bavarois rubané
				G7					
lundi 18 nov		mardi 19 nov		mercredi 20 nov		jeudi 21 nov		vendredi 22 nov	
	maquereaux sauce vin blanc emincé de porc thai bio riz bio - fruit		œuf sauce cocktail poulet LR yassa purée de brocolis bio - yaourt bio		salade de riz bio flamiche xxxx fromage salade de fruits frais		Potage butternut Vache qui Rit merguez bio purée de pois cassé fruit		salade croquante saute de bœuf bio aux oignons gratin de chou fleur bio - muffin tout choco
				G9					
lundi 25 nov		mardi 26 nov		mercredi 27 nov		jeudi 28 nov		vendredi 29 nov	
	sardines à l'huile tortellini 4 fromages sauce parmesan - salade de fruits		houmous brochette de dinde marocaine trio de haricots - fruit		salade d'automne au cantal aop endives au jambon xxxx gâteau perigourdin		celeri remoulade blanquette de veau bio duo de carotte pdt fromage pruneaux au thé		potage dubarry bio colin sauce homardine semoule au beurre - fruit
				G10					

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.