

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 moussaka 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.