

# Menus du restaurant scolaire

Février 2025



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.

20% 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 03/02		mardi 04/02		mercredi 05/02		jeudi 06/02		vendredi 07/02	
	salade piémontaise côte de porc bio à la moutarde potatoes - fruit	 	jambon blanc bio brochette de dinde purée blanche - compote bio		salade de quinoa omelette aux pdt haricots verts bio persillade - glace	 	laitue parmesan croustons merguez bio haricots à la tomate compote de pommes mirabelle bio		coleslaw saute de ... brocolis bio - clafoutis aux pommes
lundi 10/02		mardi 11/02		mercredi 12/02		jeudi 13/02		vendredi 14/02	
	œufs mimosa shop suez de legumes xxxx fromage coupe de fruits cuits		crème de champignons omelette aux oignons haricots plats - fruit		cake au chorizo pêche du jour sce angevine riz bio - fromage blanc		salade croustons mais tartiflette xxxx compote bio		choux fleur bio vgtte saute de poelée de legumes maison - gateau noix de coco glacage chocolat
lundi 17/02		mardi 18/02		mercredi 19/02		jeudi 20/02		vendredi 21/02	
 	potage legumes st moret colin sce dieppoise boulgour pilaff bio - fruit		salade strasbourgeoise quiche lorraine salade fromage pêche melba		duo carotte celeri nuggets de poulets maison sce bbq potatoes yaourt bio		taboulé saute de ... purée de haricots verts bio crème dessert chocolat		salade mache mimolette tajine de legumes semoule bio gauffre chantilly
lundi 24/02		mardi 25/02		mercredi 26/02		jeudi 27/02		vendredi 28/02	
	chorizo sauté de canard aux olives poelée meridionale - yaourt bio	 	choux fleur pdt et thon emincé de porc bio basquaise riz pilaff bio fromage fruit		endive emmental lasagne aux légumes xxxx - salade de fruits		potage omelette au fromage pommes de terre roties compote de pomme banane	 	concombre à la crème roti de veau bio carottes vichy bio - crumble aux pommes

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.