

# Menus du restaurant scolaire

octobre 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 06 oct	mardi 07 oct	mercredi 08 oct	jeudi 09 oct	vendredi 10 oct
carotte rapée et cheddar saucisse de Toulouse  lentilles yaourt bio	chou fleur mimosa gratin de pomme de terre des alpages  **** fruit de saison	laitue parmesan croutons pêche du jour crumble citron ratatouille maison compote	melon omelette espagnole riz aux légumes - fromage blanc à la grecque	houmous poulet LR aux oignons courgettes sautées bio fromage Cantal aop fondant chocolat maison
G9				
lundi 13 oct	mardi 14 oct	mercredi 15 oct	jeudi 16 oct	vendredi 17 oct
radis bio beurre boudin aux oignons boulgour cremeux fromage St Nectaire aop fruit	œufs sce cocktail colin sce curry duo de choux - peche melba	Risetti pois et tomate tarte chevre tomate basilic salade - yaourt bio	<b>Menu régional Occitanie</b> soupe au pistou (herault) cassoulet toulousain (haute-garonne) *** tarte aux myrtilles (ariege)	bouchée aux fruits de mer tajine de bœuf bio aux amaranth poelée de légumes maison - crème au chocolat maison
G10				
lundi 20 oct	mardi 21 oct	mercredi 22 oct	jeudi 23 oct	vendredi 24 oct
mache mais crouton spaghetti bio carbonnara xxxx emmental rapé compote pomme banane bio	pomme de terre au saumon citron filet de dinde sauce grand-mère haricots beurre persillade buche de chèvre fruit	duo chou blanc et rouge vgtte pizza 4 fromages salade verte tarte au chocolat	veloute de légumes blanquette de poisson carottes roties - fromage blanc sucré	carottes et celeri rapées estouffade de bœuf bio blé pikachou - creme catalane
G4				
lundi 27 oct	mardi 28 oct	mercredi 29 oct	jeudi 30 oct	vendredi 31 oct
betterave et oeuf colin sce diepoise riz pilaf bio - yaourt vanille bio	laitue parmesan croutons lasagne bolognaise - fruit frais	concombre mais filet de poulet sauce barbecue salsifi à la crème - fromage blanc stracciatella	rillettes de maquereaux gratin de perles du nord Fromage tome noire ananas chantilly	<b>menu halloween</b> potion de Mercredi Rat burger sauce putride algues du marais - Doigts de sorcières en crumble

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.