

Menus du restaurant scolaire

Jun 2026



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 01 juin		mardi 02 juin		mercredi 03 juin		jeudi 04 juin		vendredi 05 juin	
Duo de pastèque/melon Tagliatelles sauce bolognaise Emmental Litchi et mangue au sirop		Taboulé libanais au boulghour bio Emincé de porc thaï Gratin de courgettes Fromage blanc à la grecque saveur vanille		Carotte râpées edam/cheddar Hachis parmentier de lentilles - - Glace		Concombre Bio vinaigrette Rôti de dinde sauce grand mère Haricots plat Clafouti aux pêches		Cake chèvre tomate Filet de poisson sauce angevine Pommes de Terre fondantes rôties au sel de guérande et romarin Fruit de saison	
G11									
lundi 08 juin		mardi 09 juin		mercredi 10 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin	
Betteraves et œufs vinaigrette Tortellinis au gruyère Fromage blanc coco coulis fruit rouge - -		Melon Boulette de bœuf sauce provençale Poêlée de légumes Bretonne Poire au caramel chantilly		Salade iceberg maïs et bleu Brochette de poisson sauce crème Blé pilaf Fruits de saison -		Salade de tortis aux petits légumes Quiche lorraine Salade Glace		Carotte râpées à l'oran Couscous Gâteau à l'ananas -	
G10									
lundi 15 juin		mardi 16 juin		mercredi 17 juin		jeudi 18 juin		vendredi 19 juin	
Pomme d'été en tartare Cuisse de pintade chasseur Courgettes sautées Yaourt bio au citron		Cake au chorizo Calamars à l'armoricain Boulghour Bio Fruit de saison		Melon Merguez Tomate à la provençale donut's coupe du monde 2026		Crevettes en bouquet mayo Penne sauce carbo et fromage râpé Salade de fruits		salade grecque gratin d'été végétarien *** donut's coupe du monde 2026	
G3									
lundi 22 juin		mardi 23 juin		mercredi 24 juin		jeudi 25 juin		vendredi 26 juin	
Pastèque Filet de colin sauce Farfale Fromage blanc aux agrumes		Œufs mimosa Chili sin carne Sunday caramel		Salade Brésilienne Quiche saumon br... salade Crème dessert au chocolat		REPAS FROID!! Taboulé Rôti de bœuf froid cornichons Choux fleur vinaigre Fruits de saison		Tomate mozza basilic Emincé de dinde sauce BBQ Haricots beurre Crêpe au sucre	
G6									
lundi 29 juin		mardi 30 juin		mercredi 01 juil		jeudi 02 juil		vendredi 03 juil	
Macédoine vinaigrette Pommes dauphines Mixed grill de porc Fruit de saison		Rillettes de thon blanc de poulet au paprika purée de carottes Yaourt bio à la vanille		Salade cesaria Saucisse de Toulouse Quinoa aux légumes Fruits de saison		Gaspacho Paella *** Crème catalane		Melon jambon blanc coquillettes glace	

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.