

# Menus du restaurant scolaire

## Mars 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 mars		mardi 05 mars		mercredi 06 mars		jeudi 07 mars		vendredi 08 mars	
	radis beurre bio chipolata julienne de légumes yaourt bio		potage butternut bio st môret hachis parmentier de lentilles bio xxxx fruit		taboulé de quinoa bio omelette au chorizo haricots plats salade de fruits frais		carottes rapées bio rognons de veaux aux champignons pommes paillason Cantal IGP compote pomme banane		endives emmental colin msc sce duglere choux fleur bio bechamel brownies
G2									
lundi 11 mars		mardi 12 mars		mercredi 13 mars		jeudi 14 mars		vendredi 15 mars	
	paté de campagne emince de dinde a la marocaine duo pdt carotte bio - fruit		laitue crouton parmesan quiche au thon xxxx éclair chocolat		potage parmentier bio cote de porc sauce champignons tortis bio emmental râpé fruit		chou rouge vtgte plat du jour sauté veau/bœuf bio carottes braisées bio - fromage blanc		endives en salade Brandade de poisson msc creme dessert speculoss
G3									
lundi 18 mars		mardi 19 mars		mercredi 20 mars		jeudi 21 mars		vendredi 22 mars	
	pomme de terre tartare escalope de volaille sce ruy salsifi a la creme - fruit		pizza raclette entree omelette fh duo haricots beurre et vert yaourt bio		carotte rapée marocaine couscous merguez fromage IGP abricot au sirop		cake au jambon emmental blanquette de saumon riz bio fruit		rilette de sardine plat du jour sauté veau/bœuf bio gratin poireaux bio pdt cheesecake fruits rouges
G4									
lundi 25 mars		mardi 26 mars		mercredi 27 mars		jeudi 28 mars		vendredi 29 mars	
	œuf mayo lasagne bolognaise - compote de peches		salade coleslaw cuisse de poulet fermier sauce chasseur potatoes yaourt bio		salade lentille corail bio à la coriandre chili sin carne xxxx fromage blanc striaccatella -		salade de riz bio crudité plat du jour sauté veau/bœuf bio haricots vert bio - petit pot de creme chocolat		tourin à la tomate bio colin msc sce dieppoise macaroni bio emmental râpé fruit
G5									

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.