

Menus du restaurant scolaire

Juillet 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 01 juil		mardi 02 juil		mercredi 03 juil		jeudi 04 juil		vendredi 05 juil	
	melon chipolatas bio julienne de leg yaourt bio		salade croustons mais pates aux 2 saumons emmental rapé compote bio		salade de pates omelette fh haricots verts bio persillad - fruit		salade bretonne couscous royal maison cantal igo fruit		pastèque jambon blanc pdt primeur bio glace

G5

lundi 08 juil		mardi 09 juil		mercredi 10 juil		jeudi 11 juil		vendredi 12 juil	
	macedoine mayo escalope de porc au pesto potatoes - yaourt bio		salade chevre croustons émincé de poulet aux poivrons puree de carottes bio - glace		pdt tartare tarte savoyarde salade fruit		cake jambon olive colin sce beurre blar farfalles smoothie		melon merguez bio courgette sautées bio - beignet chocolat

G1

G2

G6

G8

G4*

lundi 15 juil		mardi 16 juil		mercredi 17 juil		jeudi 18 juil		vendredi 19 juil	
	œufs mayo penne sauce carbonnara xxxx emmental rapé abricots au sirop		nems colin sce chorizo riz pilaff bio fromage tome fruit		pastèque lasagne du jardinier xxxx cannelé crème anglaise		concombre à la crème assiette anglaise riz en salade - fromage blanc oréo		salade grecque poulet rôti LR trio de haricots - glace

G9

G3

G2

G1

G7

lundi 22 juil		mardi 23 juil		mercredi 24 juil		jeudi 25 juil		vendredi 26 juil	
	salade verte noix tortellini au bœuf sce tomate emmental rapé - compote bio		tomate basilic roti de dinde au jus rosti fruit		melon filet de saumon mayonnaise salade de pdt - glace		Émincé de poulet salade de pâtes fromage fruit		Pastèque Taboulé jambon de pays yaourt bio madeleine

G10

G11

G8

G4

G4*

lundi 29 juil		mardi 30 juil		mercredi 31 juil		jeudi 01 août		vendredi 02 août	
	nem filet de poulet au curry julienne de legumes - glace		duo de melon émince de porc basquaise pommes dauphines - fruit		tomate feta poke bowl au thon xxxx gateau basque				

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.