

Menus du restaurant scolaire

Octobre 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 :



	mardi 01 oct	mercredi 02 oct	jeudi 03 oct	vendredi 04 oct
	 chou fleur mimosa gratin de pdt des alpages **** fruit de saison	 presse de tomate mozza pêche du jour sauce angevine pdt boulangère compote	 houmous bio omelette courgettes bio sautées - yaourt bio	 melon sauté veau bio aux oignons gratin de brocolis bio fromage Cantal aop fondant chocolat maison
		G9	Thème les 12 régions	
lundi 07 oct	mardi 08 oct	mercredi 09 oct	jeudi 10 oct	vendredi 11 oct
 maquereaux à la moutarde escalope de porc normande pomme dauphine fromag st nectaire aop fruit	 chorizo cuisson de poulet fermier au citron  purée de haricots verts bio - fromage blanc sucré	 salade de pois chiche bio lasagne au saumon - salade de fruits frais	Menu régional Hauts de France salade lilloise tarte au Maroille salade verte gauffre crème de specculos	 radis beurre bio tajine de bœuf bio aux amandes carottes roties bio - riz au lait bio
		G10		
lundi 14 oct	mardi 15 oct	mercredi 16 oct	jeudi 17 oct	vendredi 18 oct
 mache mais crouton spaghetti bio carbonnara xxxx emmental rapé compote pomme banane bio	pomme de terre tartare filet de dinde sauce grand-mère haricots beurre persillade buche de chèvre fruit	duo chou blanc et rouge vtgte pizza 4 fromages salade verte gateau basque	œufs sce cocktail pêche du jour sce curry pomme de terre roties aux herbes - fruit	 carottes rapées bio estouffade de bœuf bio purée de potimarron bio - pomme au four cannelle
		G4		
lundi 21 oct	mardi 22 oct	mercredi 23 oct	jeudi 24 oct	vendredi 25 oct
 veloute de legumes bio colin sce diepoise riz pilaf bio - yaourt vanille bio	 laitue parmesan croutons lasagne bolognaise - fruit frais	tomate en salade mix grill de volaille pommes paillasson - fromage blanc stracciatella	 salade de lentilles bio chipolatas bio courgettes sautées bio - crème catalane	pâté en croute gratin de perles du nord Fromage tome noire crumble pomme
G2	G10	G11	G8	G1
lundi 28 oct	mardi 29 oct	mercredi 30 oct	jeudi 31 oct	
 rillettes de thon emince de porc bio aux shitakes haricots beurre - fruit	 pâté basque lapin à la moutarde purée de carottes bio - yaourt bio	 concombre bio à la crème dhal de lentilles bio fromage st paulin salade fruits frais	 cake aux olives paupiette de veau sce tomate macaronis bio - dessert d'Halloween	ferie

Toutes les 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.