

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 2022



Tous les plats sont cuisinés sur place, à la cuisine centrale du Centre de Formation Multimétiers de Reignac



Chaque semaine, des produits Bio sont proposés à vos enfants signalés par le logo



Les repas de vos enfants sont élaborés dans la cuisine centrale de la Communauté de Communes de l'Estuaire au CFM de Reignac à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale ainsi que les fabrications maison.



Toutes nos viandes fraîches sont d'origine Française.

Chaque jour du pain frais bio de la maison Laurent de St Seurin est servi dans les écoles de Pleine Selve, Cfm, alsh, et Val de Livenne le lundi



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3 Œuf mayonnaise Boulette de bœuf Bio  Sauce grand-mère Tortis bio  Yaourt Bio 	4 Salade emmental croutons Filet de colin sauce dugléré Chou-fleur Bio  Gâteau basque	5 Macédoine mayonnaise Rôti de porc igp so aux pêches Pomme de terre rôties Fromage Fruit de saison	6 Carottes bio râpées  Lasagne chevre épinard Fromage Pomme au fruits secs	7 Duo de choux Merguez grillées Purée blanche (céleri bio) Galette des rois 
11 Sardine au beurre Pilon de poulet bio paprika Choux de Bruxelles Yaourt Bio 	12 Salade Caesar Echine de porc igp so grillé Petits pois bio Fromage  Fruit de saison	13 Betterave bio  Brandade de poissons Salade Fromage blanc sucré G10	14 Pâté au piment d'Espelette Carbonnade de bœuf bio Carotte bio vichy  Crumble aux pommes 	15 Salade violette et jaune Spaghetti bio bolognaise sin carne  Fromage Fruits au sirop
18 Salade endives mais olive Tortellini a la ricotta Sauce tomate maison Yaourt bio 	19 Nems au poulet Sauté de porc igp so aux pruneaux Riz bio madras  Fromage Compote bio 	20 Lentilles bio vinaigrettes  Galette oignon champignon fromage Salade verte Riz au lait bio maison 	21 Rosette au beurre Pêche du jour sauce créole Pdt vapeur Fromage Fruit de saison	22 Œuf mayonnaise Sauté de  Veau bio forestier Haricots beurre millas
25  Salade mache betterave bio mais Penne bio carbonara  Emmental râpé Fruit de saison	26 Potage Dubarry (chou fleur bio)  Filet de lieu sauce beurre blanc Haricots verts bio  Banane	27  Cèleri bio rémoulade Chipolata igp so Haricots grain a la tomate Flan au chocolat bio 	28 Salade du berger Gratin des alpages Salade Compote pomme fraise	29 Radis noir Potée auvergnate Creme catalane citron

En raison de contraintes liées aux approvisionnements majoritairement en produits frais, la cuisine centrale peut être amenée à modifier les menus.