

# Menus du restaurant scolaire

Jun 2025



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 02 juin		mardi 03 juin		mercredi 04 juin		jeudi 05 juin		vendredi 06 juin	
	carotte bio rapée orange boulette de bœuf bio provençale duo pdt brocolis bio à la crème yaourt bio		haricots vert biochalotte tortellini epinard ricotta sce blanche xxxx emmental rapé fraise au sucre		salade de risetti omelette poivrons courgettes sautées - compote bio		tomate mozza pêche du jour sce creole riz pilaff bio salade de fruits		pasteque saute de poulet LR brésilien haricots plats champignons - fondant choc maison
				G10					
lundi 09 juin		mardi 10 juin		mercredi 11 juin		jeudi 12 juin		vendredi 13 juin	
	macedoine au thon émincé de porc thai potatoes - fruit		taboulé libanais escalope de dinde au jus petits pois bio à la française - glace		œuf mimosa tajine maraichère semoule fromage blanc coulis -		salade chevre croustons merguez BIO haricot mogette IGP tomate - cerise		melon poisson bordelaise ratatouille maison - flan pâtissier maison
				G5					
lundi 16 juin		mardi 17 juin		mercredi 18 juin		jeudi 19 juin		vendredi 20 juin	
	pasteque chili sin carne riz bio gateau basque		houmous bio poulet roti façon marocaine haricots beurre - fruit		salade grecque filet de saumon froid mayonnaise pdt en salade - glace		sardine à l'huile couscous maison xxxx fraise chantilly		salade croquante chipolata bio courgettes roties - creme dessert speculoos maison
				G7					
lundi 23 juin		mardi 24 juin		mercredi 25 juin		jeudi 26 juin		vendredi 27 juin	
	salade tartare quiche chèvre tomate basilic salade - donut chocolat		salade brésilienne tajine de poulet LR riz pilaf bio - fromage blanc coulis de mangue		lomo pizza royale salade - abricots au sirop		REPAS FROID!! cake jambon fromage assiette anglaise choux fleur bio vgte fruit		salade concombre feta penne bio aux 2 saumons xxxx glace
				G6					

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.