

Menus du restaurant scolaire

novembre 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 03 nov	mardi 04 nov	mercredi 05 nov	jeudi 06 nov	vendredi 07 nov
radis bio au beurre hachis parmentier xxxx fromage poire au chocolat	potage de legumes bio côte de porc bio à la moutarde brocolis bio fromage blanc miel -	rillettes de thon galette bretonne oignons champignons salade verte gauffre chantilly	taboulé libanais omelette lardons haricots plats persillade - millas	cake chèvre tomate tagliatelles océane **** fruit
		G1		
lundi 10 nov	mardi 11 nov	mercredi 12 nov	jeudi 13 nov	vendredi 14 nov
maquereaux sauce vin blanc tartiflette salade verte xxxx fruit	ferié	potage vermicelle pot au feu bio légumes du bouillon fromage crêpes au chocolat	laitue mimolette colin sauce diéppoise carottes braisées bio coupe ananas mangue chantilly	choux blanc moutardé gratin de macaronis aux legumes *** - bavarois aux fruits rouges maison
		G2		
lundi 17 nov	mardi 18 nov	mercredi 19 nov	jeudi 20 nov	vendredi 21 nov
potage potimarron bio curcuma emincé de dinde à la chinoise nouilles asiatiques xxx fruit	salade de blé p pois tomate tarte campagnarde salade verte fromage compote de pomme fraise	œuf sauce cocktail encornets à l'armoricaine riz yaourt bio	concombre vinaigrette merguez salsifi à la crème *** fromage blanc confiture	thème l'automne salade automnale civet de sanglier legumes oubliées - tarte aux noix
		G4		
lundi 24 nov	mardi 25 nov	mercredi 26 nov	jeudi 27 nov	vendredi 28 nov
sardines à l'huile omelette fromage rosti *** salade de fruits exotique	celéri remoulade blanquette de veau bio duo de carotte pdt ... yaourt	salade croquante gratin endives au jambon fromage portion donut chocolat	potage dubarry bio brandade salade - fruit	houmous filet de poulet paprik choux de Bruxelles - gâteau marbre maison
		G11		

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.