

# Menus du restaurant scolaire



janvier 2026

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 05/01	mardi 06/01	mercredi 07/01	jeudi 08/01	vendredi 09/01
velouté de légumes AB tagliatelle carbonara xxxx emmental rapé fruit AB	rillette de thon omelette basquaise brocolis persillade AB galette parisienne éphémérie	salade strasbourgeoise colin à la dieppoise AB purée de carottes AB fruit	endives au bleu AB curry de légumes d'hiver AB xxxx peche melba	celeri remoulade sauté de bœuf forestier purée de haricots verts fromage blanc au fruit ind AB

lundi 12/01	mardi 13/01	mercredi 14/01	jeudi 15/01	vendredi 16/01
crème de champignons sauté de veau marengo AB ble pikachou AB ile flottante	duo lomo coppa bio AB brochette de dinde au jus petit pois carotte fruit AB	carottes rapées citron omelette aux fines herbes rosti compote de pomme AB	chou rouge aux pommes colin en crumble AB courgettes à la bechamel yaourt bio AB	salade concombre feta AB chili sin carne AB xxxx choux à la crème maison

lundi 19/01	mardi 20/01	mercredi 21/01	jeudi 22/01	vendredi 23/01
pêche au thon emince de porc scc pesto AB potatoes fruit	œufs mayonnaise cuisse de poulet rotie AB poêlée de légumes fromage blanc aux cranberries	velouté de butternut au st Moret chipolatta AB purée de pois cassés AB fruit	radis beurre bœuf aux oignons AB carottes braisées AB cheese cake speculoos	salade cesaria saumon sauce à l'aneth boulgour pilaf AB yaourt AB

lundi 26/01	mardi 27/01	mercredi 28/01	jeudi 29/01	vendredi 30/01
maquereaux à la moutarde sauté de dinde AB purée de brocolis fromage salade de fruits	potage cressonnière colin à la grenobloise AB brunoise de navets et carottes yaourt bio AB	salade piémontaise lasagne bolognaise AB fruit AB	salade de blé pois tomate omelette au fromage haricots beurre napolitaine poire au chocolat	duo de choux carbonnade de bœuf AB flamande AB pommes vapeur cake aux fruits maison

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.