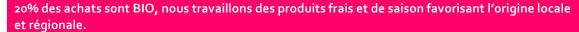
Menus du restaurant scolaire



decembre 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.





Chaque semaine, des produits Bio, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, pêche durable MSC, sont proposés à vos enfants signalés par les logos :

lundi 01 dec	mardi 02 dec	mercredi 03 dec	jeudi 04 dec	vendredi 05 dec
creme dubarry tortellini au gruyeres sauce tomate basilic xxxx emental rapé cocktail de fruits au sirop	nems de poulet omelette aux champignons persillés haricots plats - fruit de saison	salade italienne croziflette xxx fromage blanc confiture	pizza jambon raclette entrée dos de colin sce basquaise riz aux legumes - cube d'ananas frais	radis noir au beurre bœuf au cidre duo carotte et pdt - brownie maison
		G12		
lundi 08 dec	mardi 09 dec	mercredi 10 dec	jeudi 11 dec	vendredi 12 dec
chou blanc moutardé calamars a la romaine sce tartare purée blanche yaourt bio	œuf dur sce cocktail pizza jurassienne salade - pomme cuite aux fruits secs	cake chevre tomate basilic omelette aux oignons potatoes litchis	tourin a la tomate veau facon axoa haricots verts persillade semoule au lait maison	mache mimolette dhal de lentilles xoox gateau basque
lundi 15 dec	mardi 16 dec	G3 mercredi 17 dec	jeudi 18 dec	vendredi 19 dec
pdt tartare boulette de bœuf bio sce provence brocolis persillade compote de peches	pate de campagne saute de poulet aux pruneaux coquilettes fruit de saison	rosti glace et menu de noel ALSH	<u>menu de noel</u>	veloute de legumes boudin blanc petits pois a la francaise fromage blanc aux fruits
1 11 00 1	11.00.1	G4	1 1107 1	1 11 00 1
lundi 22 dec	mardi 23 dec	mercredi 24 dec	jeudi 25 dec	vendredi 26 dec
duo de choux tagliatelle sce parmesane xxxx	croque chevre saumon sce a l'aneth puree de carottes fruit	crevette bouquet mayonnaise filet mignon de porc sce normande pommes de terre roties au four bande patissiere	<u>ferié</u>	fermeture
peche melba				

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.