

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.

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 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 xxxx 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 xxxx gateau basque	
G3									
lundi 15 dec		mardi 16 dec		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 coquillettes - fruit de saison		self CFM carotte rapée orange bavette grillée sauce bordelaise rosti glace et menu de noel ALSH		menu de noel		veloute de legumes boudin blanc petits pois a la francaise - fromage blanc aux fruits	
G4									
lundi 22 dec		mardi 23 dec		mercredi 24 dec		jeudi 25 dec		vendredi 26 dec	
duo de choux tagliatelle sce parmesane xxxx peche melba		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 -		ferié		fermeture	
G2									
G9									
G7									

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.