

Menus du restaurant scolaire

Octobre 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 28 sept	mardi 29 sept	mercredi 30 sept	jeudi 01 oct	vendredi 02 oct
betterave et tomate saute de veau bio marengo brocolis persillade fromage compote de peches	melon lasagne sin carne *** yaourt	melon cote de porc charcutiere gratin dauphinois glace	salade cesar colin à la provencale riz pilaff safrané fromage blanc au coulis	taboulé poulet garam massala brunoise de carottes bavarois au chocolat maison
		G7		
lundi 05 oct	mardi 06 oct	mercredi 07 oct	jeudi 08 oct	vendredi 09 oct
carotte rapée mais saucisse de Toulouse haricots en grains cuisinés yaourt bio	laitue parmesan croutons poulet aux herbes choux de bruxelles et iard pommeaux fruits secs	chou fleur mimosa gratin de pomme de terre des alpages **** fruit de saison	melon omelette aux lardons pommes paillassons *** yaourt bio	houmous peche du jour sauce dugiere courgettes sautées bio cantal aop far aux pruneaux
		G9		
lundi 12 oct	mardi 13 oct	mercredi 14 oct	jeudi 15 oct	vendredi 16 oct
tomate basilic bœuf bourguignon coquillettes - yaourt	œufs sce cocktail colin sce diepoise duo de choux - peche melba	chou rouge vinaigrette nuggets de poulet maison potatoes - fromage blanc striacciata	repas a theme "promenons nous dans les bois"	radis rapé emince de porc au pesto quinoa pilaff aux legumes fromage St Nectaire aop fruit
		G10		
lundi 19 oct	mardi 20 oct	mercredi 21 oct	jeudi 22 oct	vendredi 23 oct
mache mais crouton spaghetti bio carbonara xxxx emmental rapé compote pomme banane bio	pomme de terre au saumon citron filet de dinde au jus haricots beurre persillade buche de chèvre fruit	carottes et celeri rapées bio tajine de veau semoule aux epices - creme caramel beurre salé maison	veloute de legumes blanquette de poisson carottes roties - yaourt vanille	duo chou blanc et rouge vgtte pizza jurassienne salade verte beignet au fruit
G2	G3	G6	G1	G8
lundi 26 oct	mardi 27 oct	mercredi 28 oct	jeudi 29 oct	vendredi 30 oct
salade lilloise saute de poulet au saté et coco salsifis sautées - fromage blanc oreo	betterave et oeuf saumon beurre blanc riz pilaf bio - yaourt a la fraise	rillettes de maquereaux gratin de perles du nord *** Fromage tome noire igp fruit de saison	potage dubarry saute de porc aux olives poele occitanne - brownie maison	salade iceberg bleu mais lasagne bolognaise - abricots au sirop
G11	G5	G8	G4	G12

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.