

# Menus du restaurant scolaire

mars 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 2 mars 2026                                                                                       | mardi 3 mars 2026                                                                                    | mercredi 4 mars 2026                                                                                              | jeudi 5 mars 2026                                                                                   | vendredi 6 mars 2026                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mache et mimolette<br>filet de colin au chorizo<br>tortis bio<br>fruit                                  | broccolis bio vinaigrette<br>hachis parmentier de lentilles<br>xxxx<br>camembert<br>salade de fruits | carottes râpées<br>cuisse de poulet yassa LR<br>Salsifis sautés<br>yaourt                                         | veloute de butternut<br>cote de porc sœe moutarde<br>gratin de poireaux et pdt<br>abricots au sirop | salade soledad<br>saute de bœuf au cidre<br>blettes bechamel<br>riz au lait maison bio                  |
| lundi 9 mars 2026                                                                                       | mardi 10 mars 2026                                                                                   | mercredi 11 mars 2026                                                                                             | jeudi 12 mars 2026                                                                                  | vendredi 13 mars 2026                                                                                   |
| potage dubarry bio<br>gratin de pdt des alpages<br>fromage blanc a la grecque                           | lomo<br>omelette champignons<br>haricots verts bio-fruit<br>fromage blanc straciatella               | salade verte aux noix<br>aile de raie aux capres<br>pommes vapeur<br>fromage igp<br>poire caramel chantilly<br>G1 | pdt tartare<br>Tajine de veau aux pruneaux<br>carotte à la creme de cumin<br>-<br>yaourt            | salade croquante<br>chistorra<br>flageolet<br>creme dessert speculoos                                   |
| lundi 16 mars 2026                                                                                      | mardi 17 mars 2026                                                                                   | mercredi 18 mars 2026                                                                                             | jeudi 19 mars 2026                                                                                  | vendredi 20 mars 2026                                                                                   |
| salade piémontaise<br>émincé de dinde sauce bbq<br>haricots beurre napolitaine<br>-<br>ananas chantilly | celeri remoulade<br>dahl de lentilles<br>riz bio<br>fromage blanc straciatella                       | œuf sœe cocktail<br>saute de porc bio aux<br>shitakes<br>choux de bruxelles<br>Yaourt bio                         | houmous<br>couscous royale maison<br>semoule<br>fruit                                               | betterrave bio et œuf dur<br>blanquette de poisson<br>puree de carottes<br>-<br>fondant chocolat maison |
| lundi 23 mars 2026                                                                                      | mardi 24 mars 2026                                                                                   | mercredi 25 mars 2026                                                                                             | jeudi 26 mars 2026                                                                                  | vendredi 27 mars 2026                                                                                   |
| pate de campagne<br>omelette au fromage<br>duo de haricots<br>-<br>fruit                                | salade mais jambon<br>saute de veau forestier<br>pdt roties au thym<br>-<br>fromage blanc miel       | coleslaw<br>flamiche<br>salade<br>cheese cake aux fruits rouges                                                   | cake au chorizo<br>saumon beurre blanc<br>citronné<br>epinard a la creme<br>-<br>fruit              | laitue brebis crouton<br>cassoulet<br>***<br>-<br>pomme au fruits sec                                   |
| lundi 30 mars 2026                                                                                      | mardi 31 mars 2026                                                                                   | mercredi 1 avril 2026                                                                                             | jeudi 2 avril 2026                                                                                  | vendredi 3 avril 2026                                                                                   |
| veloute de legumes<br>penns sœe carbonnara<br>xxxx<br>rape<br>pêche melba                               | carotte rapées citron<br>brandade de poisson<br>salade<br>-<br>yaourt                                |                                                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                         |

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.