

Menus du restaurant scolaire

avril 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 :



				mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026	
				potage de vermicelle pot au feu legumes pot au feu fromage blanc au miel	concombre a la creme fileti de dinde braisé purée de pomme de terre cantal igp salade de fruits	salade verte chevre croustons colin sauce angevine carottes en brunoise clafouti aux abricots	
				G12			
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026			v a c a n c e s
ferié	salade italienne pizza 4 fromages salade verte fromage blanc coulis de fruit	salade caesaria gratin de fruits de mer riz pilaff bio fruit	carotte rapée à l'orange croque monsieur salade crème caramel beurre salé	chorizo sauté de bœuf bio aux oignons duo de haricots donut's chocolat			
	G1	G2	G4	G3			
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026			s c o l a i r e s
céleri remoulade spaghetti carbonnara xxxx emmental râpé compôte de pêches	crevette bouquet mayo zucchini sin carne xxx yaourt bio	velouté d'asperges du blayais igp escalope viennoise maison sce bbq pdt roties pot de creme chocolat	salade coleslaw merguez bio haricots plats gâteau basque	soupe à l'oignon cotriade de poisson boulgour safranée tome noire fruit			
G8	G5	G7	G6	G9			
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026			
macedoine thon mayo saute de canard a l'orange pommes dauphines camembert fruit	radis beurre bio beignet de calamars sce tartare purée de carottes duo mangue ananas	salade de perles tortilla pdt oignons brocolis persillade *** fromage blanc fruité	asperges du blayais mousseline tagliatelle sce parmesanne xxxx salade de fruits frais	salade du berger emince de porcaux shitates gratin de choux fleur bio millas			
		G11					
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026			
duo de saucisson escalope de poulet LR à la crème macaroni bio fruit	salade de riz saute de veau bio marengo salsifis sautés yaourt bio	choux blanc moutarde mixed grill de volaille courgettes sautées gâteau perigourdin	salade croquante chipolatas bio lentilles bio st nectaire igp peche melba	ferié			
		G1					

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.