

Menus du restaurant scolaire

septembre 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 :



	mardi 01 sept		jeudi 03 sept	vendredi 04 sept
	salade de tomates mozzarella colin sce beurre blanc riz pilaff fromage blanc coulis de mangue		choux fleur vinaigrette poulet roti LR oignons courgette bio au fromage - glace	rillette de thon merguez de boeuf puree de carottes bio - Fruit de saison
repas froid				
lundi 07 sept	mardi 08 sept		jeudi 10 sept	vendredi 11 sept
laitue chevre croutons mousaka *** gâteau basque	coppa calamar a la romaine sce tartare courgettes a l'ail -fruit de saison		melon pizza jurassienne salade verte - petit pots de creme chocolat	perles vegetariennes quiche saumon brocolis salade fromage abricots au sirop
lundi 14 sept	mardi 15 sept		jeudi 17 sept	vendredi 18 sept
rillette de sardines chipolata bio blé pilaff - fruit de saison	pasteque paella maison *** fromage blanc straciatella		salade grecque sauté de bœuf forestier bio duo de haricots glace	<u>menu mexicain</u> guacamole y tortillas chili con carne *** torta de cielo
lundi 21 sept	mardi 22 sept		jeudi 24 sept	vendredi 25 sept
pdt tartare saute de porc bio provencale courgette bio à l'ail fromage blanc straciatella	tomate vinaigrette tagliatelles bio sauce parmesan xxxx ananas chantilly		œuf dur mayo shop suez de legumes nouilles chinoise - flan patissier maison	duo de saucissons pêche du jour sce curry puree blanche glace
lundi 28 sept	mardi 29 sept		jeudi 01 oct	vendredi 02 oct
betterave et tomate saute de veau bic marengo brocolis persillade fromage compote de peches	melon lasagne sin carne *** yaourt		salade cesar colin à la provencale riz pilaff safrané fromage blanc au coulis	taboulé poulet garam massala brunoise de carottes bavarois au chocolat maison

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.