Menus du restaurant scolaire

Novembre 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 02 nov	mardi 03 nov	jeudi 05 nov	vendredi 06 nov
radis bio au beurre parmentier du jardinier *** eclair au chocolat	potage de legumes au st moret côte de porc bio charcutiere petit pois a la francaise fruit -	cake chèvre tomate colin a la grenobloise brocolis persillade st nectaire fruit	choux blanc moutardé spaghettis carbonnara *** bavarois aux fruits rouges maison
lundi 09 nov	**mardi 10 nov**	**jeudi 12 nov**	**vendredi 13 nov**
maquereaux sauce vin blanc tartiflette salade verte *** fruit	macedoine mayonnaise omelette espagnole haricots plats persillade - fromage blanc confiture	potage vermicelle bœuf mironton boulgour pikachou fromage coupe ananas mangue chantilly	laitue mimolette cotriade purée blanche millas
lundi 16 nov	**mardi 17 nov**	**jeudi 19 nov**	**vendredi 20 nov**
salade strasbourgeoise omelette fromage duo de choux persillade cocktail de fruits exotique	salade de blé p pois tomate tarte campagnarde salade verte fromage compote de pomme fraise	pate de campagne encornets a l'armoricaine pdt roties aux herbes fruit	salade automnale tajine de veau carottes braisées - riz au lait maison
lundi 23 nov	**mardi 24 nov**	**jeudi 26 nov**	**vendredi 27 nov**
houmous chipolatas choux de Bruxelles fromage gateau pomme noix	celeri remoulade colin sce chorizo brunoise de navets et carottes yaourt	potage potimarron bio curcuma emincé de poulet au carame nouilles asiatiques xxx fruit	salade bleu noix tortelini sce pesto emmental rapé *** fruit au sirop
lundi 30 nov			
creme dubarry emince de porc basquaise farfales buche de chevre fruit			

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.