Menus du restaurant scolaire

Décembre 2026

Tous les plats sont cuisinés sur place, à la cuisine centrale du Centre de Formation Multi métiers de Reignac, un service de la Communauté de Co mmunes de l'Estuaire.

20% des achats sont BIO, nous tra[illegible]s des produits frais et de saison favorisant l'origine locale et régionale.

Chaque semaine, des produits Bio, Label Roug[illegible] cat[illegible]e géographique Protégée, pêche durable MSC, sont proposés à vos enfan ts signa[illegible] logos :









	mardi 01 dec	mercredi 02 dec	jeudi 03 dec	vendredi 04 dec
[illegible]ne dubarry [illegible]mince de porc basquaise farfales buche de chevre fruit	salade italienne croziflette xxxx fromage blanc confiture	endives au bleu et noix sauté de poulet aux champignon haricots plats - creme dessert chocolat maison	rillette de porc b[illegible] aile de raie sce basquaise riz aux legumes - cube d'ananas frais	radis noir au beurre bœuf au cidre carotte crecy - gateau a l'amande
		G12		
lundi 07 dec	**mardi 08 dec**	**mercredi 09 dec**	**jeudi 10 dec**	**vendredi 11 dec**
chou blanc moutardé noix de porc confite au miel purée de pdt maison - yaourt bio	potage parmentier lasagne aux 2 saumons *** - pomme cuite aux fruits secs	cake chevre tomate basilic omelette aux oignons poelee de legumes litchis	salade coleslaw veau facon axoa haricots verts persillade riz au lait maison	carotte rapée a l'orange tajine de legumes semoule epicé fromage blanc au miel
		G3		
lundi 14 dec	**mardi 15 dec**	**mercredi 16 dec**	**jeudi 17 dec**	**vendredi 18 dec**
pdt tartare boulette de bœuf bio sce provencale brocolis a la bechamel - fromage blanc aux fruits	pate de campagne colin beurre blanc coquilettes - fruit de saison	mache mais thon emince de dinde a la chinoise riz thai - œuf au lait	**menu de noel**	salade chistera tagliatelle sce parmesane xxxx compote de pomme
		G4		
lundi 21 dec	**mardi 22 dec**	**mercredi 23 dec**	**jeudi 24 dec**	**vendredi 25 dec**
œufs cocktail boudin blanc puree de h verts yaourt vanille	croque chevre saumon sce a l'aneth carottes roties fruit	salade du berger emince de porc aux shitakes gratin de choux fleur bio - peche melba	salade de gesier paleron de veau confit pommes boulangeres tarte au chocolat -	
G2	G9	G7	G8	

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.