

Menus du restaurant scolaire



fevrier 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 :



		chandeleur		theme angleterre			
lundi 02/02		mardi 03/02		mercredi 04/02		jeudi 05/02	
	carotte et céleri rapées saucisse de toulouse flageolet yaourt		betterave feta aux pommes chop suey de légumes xxxx st nectaire <u>crepes au sucre</u>	UK chou blanc au cheddar fish and chips *** UK	UK pudding chocolat UK	mache croton maïs sauté de bœuf bourguignonne purée de carottes salade de fruits exotique	
					G4		
lundi 09/02		mardi 10/02		mercredi 11/02		jeudi 12/02	
v a c a n c e s	carotte rapée calamar à l'armoricaine blé pilaff yaourt		rillette de porc pizza jurassienne salade compote		croque monsieur entrée moussaka au boeuf *** fruit		endives noix emmental blanquette de veau celeris braisés semoule au lait chocolat
							potage de légumes tortellini sauce tomate basilic emmental rapé salade de fruits
G1		G2		G10		G3	
lundi 16/02		mardi 17/02		mercredi 18/02		jeudi 19/02	
v a c a n c e s	rillette de sardines escalope de dinde à la crème purée de brocolis fromage blanc stracciatella		velouté de butternut poulet grillé haricots beurre perillade fruit		salade iceberg bleu n lasagne sans carne xxxx compote de pêches		concombre vinaigrette merguez purée st germain yaourt
							cake jambon emmental dos de colin créole boulgour pilaff fruit
G4		G9		G6		G11	
lundi 23/02		mardi 24/02		mercredi 25/02		jeudi 26/02	
	piemontaise au thon sauté de porc aux olives riz aux légumes fruit		chorizo omelette pdt poêlée de légumes coupe d'ananas frais		salade de tortis quiche au thon salade œuf au lait		potage vermicelle choucroute garnie xxxx fromage compote pomme mirabelle
							endives noix carbonade flamande carottes braisées éclair chocolat
					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.