

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	mercredi 04 nov	jeudi 05 nov	vendredi 06 nov
radis bio au beurre parmentier du jardinier *** eclair au chocolat	potage de légumes au st mo côte de porc bio charcuterie petit pois à la française fruit -	rillettes de thon hamburger maison potatoes yaourt bio	cake chèvre tomate colin à la grenobloise brocolis persillade st nectaire fruit	choux blanc moutardé spaghettis carbonnara *** bavarois aux fruits rouges maison
		G1		
lundi 09 nov	mardi 10 nov	mercredi 11 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	ferié	potage vermicelle bœuf mironton boulgour pikachou fromage coupe ananas mangue chantilly	laitue mimolette cotriade purée blanche millas
		G2		
lundi 16 nov	mardi 17 nov	mercredi 18 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	concombre vinaigrette merguez purée de pois casse *** fromage blanc miel	pate de campagne encornets à l'armoricaine pdt roties aux herbes fruit	salade automnale tajine de veau carottes braisées - riz au lait maison
		G4		
lundi 23 nov	mardi 24 nov	mercredi 25 nov	jeudi 26 nov	vendredi 27 nov
houmous chipolatas choux de Bruxelles fromage gâteau pomme noix	celéri remoulade colin sce chorizo brunoise de navets et carottes yaourt	salade brésilienne blanquette de veau bio pommes à l'anglaise ... Pot de crème chocolat	potage potimarron bio curcuma emincé de poulet au caramel nouilles asiatiques xxx fruit	salade bleu noix tortellini sce pesto emmental rapé *** fruit au sirop
lundi 30 nov	mardi 01 déc	mercredi 02 déc	jeudi 03 déc	vendredi 04 déc
crème dubarry emince de porc basquaise farfales bûche de chèvre 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.