

Menus du restaurant scolaire

Mai 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 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Oeufs mimosa Parmentier du jardinier Fromage Compote de pomme mirabelle bio	Salade de lentilles corails à la coriandre Cuisse de poulet au jus Haricots verts bio et champignons Yaourt bio	Salade concombre feta Gratin d'endives au jambon - Crumble poire chocolat	Cake chèvre olive Pavé de saumon crème d'aneth Coquillettes - Fruit de saison	ferié
G1				
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Macédoine thon mayo Côtes de porc sauce charcutière Pommes de terre paysannes Fruit de saison	Salade de perles Tarte chèvre-tomates Salade - Fromage blanc cerise noire	Jambon blanc bio Blancs de poulet au paprika Poêlée aux 4 légumes du Printemps Fruit de saison Fromage	ferié	pont (education nationale)
G3				
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Salade italienne Gratin de macaronis tomates fèves - - Tarte aux myrtilles	Salamanque Spaghetti sauce parmesane *** - Pêche melba	Chou blanc moutardé Pilons de poulet bio sauce BBQ Pommes de terre dauphines fromage blanc créolé	Betteraves bio feta pommes Crumble de poisson au citron Boullgour crémeux - Fruit de saison	Taboule Boulettes de bœuf bio au curry Carotte bio persillade - Panna Cotta sauce fruits rouge
G11				
lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
ferié	Tomates mozza basilic Filets de colin sauce chorizo Pommes de terre rissolées - Ananas au sirop	Houmous Omelette au fromage Mellow Yellow de courgettes sautées - Fruits de saison	Concombre maïs Tortellini épinard ricotta sauce blanche - - Fromage blanc Straccitella	Pêches au thon Sauté de boeuf Brocolis bio persillade - Gâteau maison aux pommes
G5				

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.