

Menus du restaurant scolaire

février 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	vendredi 06/02		
	carotte et celeri rapées saucisse de toulouse flageolet yaourt	betterave feta aux pommes chop suez de legumes xxxx st nectaire <u>crepes au sucre</u>	chou blanc au cheddar fisch and chips *** pudding chocolat	mache crouton mais saute de boeuf bourguignonne purée de carottes - salade de fruits exotique	taboule omelette fromage haricots verts - fruit		
			G4				
	lundi 09/02	mardi 10/02	mercredi 11/02	jeudi 12/02	vendredi 13/02		
v a c a n c e s	carotte rapée calamar a l'armoricaine blé pilaff - yaourt	rillettes 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 legumes tortellini sauce tomate basilic emmental rapé salade de fruits		
	G1	G2	G10	G3	G5		
	lundi 16/02	mardi 17/02	mercredi 18/02	jeudi 19/02	vendredi 20/02		
v a c a n c e s	rillettes de sardines escalope de dinde a la creme purée de brocolis - fromage blanc stracciatella	<u>nouvel an chinois</u> samoussas au boeuf poulet saté au coco nouilles sautées mangues au sirop	salade iceberg bleu mais lasagne sin carne xxxx compote de peches	concombre vinaigrette merguez purée st germain - yaourt	cake jambon emmental dos de colin creole haricots beurre persill - fruit		
	G4	G9	G6	G11	G2		
	lundi 23/02	mardi 24/02	mercredi 25/02	jeudi 26/02	vendredi 27/02		
	piemontaise au thon saute de porc aux olives riz aux legumes - fruit	chorizo omelette pdt poelée de legumes - 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 - eclair 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.