

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE JUILLET 2021

Tous les plats sont cuisinés sur place, à la cuisine centrale du Centre de Formation Multimétiers de Reignac

Chaque semaine, des produits Bio sont proposés à vos enfants signalés par le logo



Toutes nos viandes fraîches sont d'origine Française.



Chaque jour du pain frais bio de la maison Laurent de St Surin est servi dans les écoles de Pleine Selve, Cfm, alsh, et Val de Livenne le lundi



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5 melon Pizza orientale Salade Fromage Eclair chocolat	6 Salade fromagère Jambon blanc Coquillettes bio glace	7 Rillettes de sardines Moussaka maison Fromage Yaourt à la grecque vanille G1	8 pastèque Jambon de Bayonne Salade de riz bio fromage Compote pomme bio G9	9 salade de perles Calamar à la romaine Haricots verts Bio fromage fruit G7
12 Betterave Bio Sauté de poulet au curry Ble bio pilaf fromage Fruit G4	13 Tomate et concombre Flammenkueche Salade verte Fruits au sirop G2	14 FERIE	15 Œufs mayonnaise Boulettes de bœuf bio forestier Pommes vapeur Fromage blanc cranberries G3	16 Salade mais jambon crouton Tilapia sauce créole Courgette sautées bio Glace G5
19 Tomates bio mozzarella Rôti de dinde braisé Brocolis bio persillade Beignet G7	20 Salade mâche mimolette Dos de saumon froid mayonnaise Salade de pâtes bio Fromage Fruit de saison G6	21 pastèque Paella au poulet Œuf au lait maison G14	22 Salade de quinoa bio Quiche lorraine Salade verte fromage glace G10	23 Tartare de courgettes Bio Rôti de porc au jus Haricots plats Yaourt vanille Bio G11
26 Radis Bio Tortellini bio sauce pesto Emmental râpé Glace G12	27 Salade strasbourgeoise Emincé de dinde grand- mère Flan de courgettes bio Fromage Fruit de saison G13	28 Melon Tarte tomate chèvre basilic Salade verte Brownie G8	29 Taboulé Filet de colin crumble citron Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison G1	30 Carottes râpées bio Tomate farcie maison riz pilaf bio Yaourt Bio G2