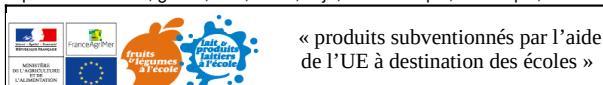


Semaine 28 Du 8 au 12 juillet 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème (lait)	Carotte râpée	Friand allumette au fromage (lait,*)	Cervelas et beurre	Betterave rouge vinaigrette
Dos de colin Sauce Armoricaïne (crustacé,poisson)	Galopin de veau Sauce champignons (Scorbé 86)	Cuisse de poulet rôti	Oeufs Sauce tomate (tomate,oeuf)	Jambon blanc
Gratin de courgette (lait)	Riz Bio	Haricot vert persillé	Semoule	Pâte coquillettes Semi-complète Bio
Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage
Riz au lait individuel (lait)	Fruit de saison	Pâtisserie (lait,*)	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 29 Du 15 au 19 juillet 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison (tomate)	Salade d'haricots verts Au thon (poisson)	Melon	Tomate & feta AOP (tomate)	Chou-fleur vinaigrette (chou)
Steak fromager (lait)	Rôti de porc Sauce moutarde	Boulette de bœuf Sauce tomate Provençale (tomate)	Dos de colin Sauce citronnée (poisson)	Filet de dinde Sauce curry
Brocolis à la tomate (tomate,chou)	Lentilles Bio & carottes (carotte)	Purée	Poêlée ratatouille & Riz Bio (aubergine,tomate)	Haricot beurre persillé
Salade & fromage	Yaourt nature Bio (lait)	Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet (lait)	Pâtisserie (*)	Compote de fruit & galette St Michel (*)
Semaine 30 Du 22 au 26 juillet 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami et beurre	Tomate vinaigrette (tomate)	Riz Bio niçois (tomate)	Salade verte emmental (lait)	Rillettes & cornichons
Dos de colin en sauce (poisson)	Cuisse de poulet rôti	Filet de dinde en sauce	Chipolatas	Croque-monsieur Maison (lait,*)
Courgettes rôties	Frites	Petits-pois & carottes (pois,carotte)	Haricots blancs	Salade verte
Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage	Fromage
Pâtisserie (*,oeuf)	Fruit de saison	Crème dessert (lait)	Petits-suisse aromatisés (lait)	Fruit de saison
Semaine 31 Du 29 juillet au 2 août 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges vinaigrette	Concombre vinaigrette	Melon	Saucisson à l'ail & beurre	Carotte râpée
Rôti de porc en sauce	Crispy de blé	Blanquette de dinde aux champignons	Dos de colin Sauce beurre blanc	Boeuf braisé
Purée	Poêlée ratatouille (tomate,aubergine)	Riz bio	Épinards à la crème	Pommes rissolées
Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage	Salade & fromage
Entremet (lait)	Fruit de saison	Fromage blanc Bio (lait)	Fruit de saison	Glace (lait,*)

* peut contenir lait, gluten, œuf, céleri, soja, fruits à coque, mollusque, moutarde, sésame



« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »

Produit bénéficiant d'un label (viande + poisson) Local/Circuit court **BIO/Fait maison**



Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie **les produits de saison et locaux** avec la plateforme "mangeons bio ensemble" et le maraîchage du Ressort. Le pain est fourni par les boulangeries de Naintré. Les viandes de bœuf, porc et les volailles sont élevées et abattues en France dans les départements limitrophes. Les poissons sont issus d'une filière écocertifiée Pêche Responsable.

ATTENTION ! Les menus peuvent être modifiés ou échangés en fonction des ruptures de stock afin d'éviter le gaspillage alimentaire.