

Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale
Place Gérard Philippe
05 49 90 03 14
Cuisine@naintre.fr



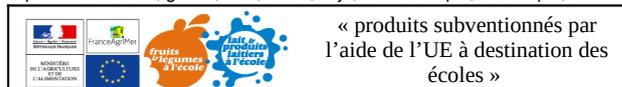
Semaine 52 Du 23 et 24 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée Bio (Thuré 86) 	Mouseron de canard & cornichons / Friand au fromage (lait)	VACANCES		
Galopin de veau Sauce Provençale (tomate)	Cuisse ou filet de poulet rôti / Filet de poisson pané			
Poêlée de légumes	Potato Star			
Fromage (lait)	Fromage (lait)			
Cocktail de fruits ou compote de fruits & Madeleine marbrée (*)	Père Noël glacé (lait,*)			

Semaine 1 Le 2 et 3 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES			Betterave rouge vinaigrette	Crêpe au fromage (lait,*)
			Raviolis (tomate) / Raviolis de saumon (tomate,poisson)	Dos de colin Sauce citronnée (poisson)
			Salade verte	Riz basmati Bio
			Fromage (lait)	Fromage (lait)
			Fruit de saison	Entremet caramel et biscuits (lait,*) 

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



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.