

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 11 Du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges en dés (vinaigrette servie à part) 	Potage Butternut Bio , vache qui rit et croûtons (chou, lait, *) 	Tomate	Radis et beurre	Mesclun coloré et miette de surimi (crustacé)
Boudin noir brassé aux oignons (86)	Boeuf braisé 	Filet de dinde Sauce Moutarde	Parmentier de lentilles Bio 	Saumonette à la Provençale (tomate, poisson) 
Haricots blancs et carottes	Carotte Bio au jus 	Haricots beurre Persillé	Salade verte	Gratin de Courgette (lait) 
Fromage blanc Bio  	Croc'lait Bio	Fromage	Fromage	Petit-suisse aromatisé
	Fruit de saison	Ile flottante (lait)	Purée de pomme Bio (79) et Galette St Michel (*)	Fruit de saison Bio 

Semaine 12 Du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée Bio 	Chou rouge et lardons 	Riz Bio Niçois (tomate) 	Salade Coleslaw Bio 	Haricot vert au thon 
Paupiette de dinde Sauce forestière	Blanquette de veau 	Sauté de porc aux olives 	Pilaf de céréales Bio 	Dos de colin Pané et citron 
Lentilles vertes Bio	Ebly	Beignet de salsifis (*)	Et ses légumes d'hiver (carotte Bio , pois chiche, butternut Bio)	Épinards à la crème 
Fromage		Fromage	Fromage	
Fruit de saison Bio 	Yaourt nature Bio (86)  	Riz au lait individuel au caramel (lait)	Beignet aux pommes	Mousse au chocolat Bio

* 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.