

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 9 Du 24 au 28 février 2025 (vacances)				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée Bio 	Potage de butternut Bio et vache qui rit (lait) 	Feuilleté au fromage (lait,*)	Céleri remoulade 	Trio chou / jambon / mimolette (lait,moutarde,*,chou) 
Croustillant fromager	Filet de dinde Sauce forestière	Chipolatas (Dissay 86)	Croque-monsieur 	Filet de poisson pané et citron
Coquillette semi-complète Bio	Haricots verts persillés	Lentilles Bio	Salade verte	Purée
Petits suisses aromatisés	Pâtisserie (galette des rois) (*)	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature au lait entier Bio (lait)
Semaine 10 Du 3 au 7 mars 2025 (vacances)				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté tomate	Salade de pâte Bio au thon (poisson) 	Chou-fleur mimosas (oeuf,chou)	Endive Vaudoise 	Mesclun composé (jambon/emmental/croûton) (lait,moutarde) 
Omelette parmentière et emmental (oeuf)	Émincé de boeuf bourguignon (tomate,*) 	Rôti de porc 	Brochette de dinde orientale (*,moutarde)	Quenelle de poisson Sauce armoricaine (crustacé,poisson)
Salade verte	Brocolis à la tomate (tomate,chou) 	Pomme de terre vapeur 	Petits-pois et carottes (pois,carotte)	Riz basmati Bio
Fromage		Fromage		
Fruit de saison	Fromage blanc Bio individuel et confiture	Fruit de saison	Entremet chocolat et biscuit 	Glace (*,lait,oeuf)

* 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.