

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 20 Du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et dés de feta AOP (tomate, lait)	Rillettes et terrine de Cornichons légumes (menu sans viande)	Macédoine de légumes (pois, carotte, oeuf)	Crêpe demi-lune au fromage (lait, *)	Concombre vinaigrette
Raviolis à la tomate gratiné (tomate, lait)	Filet de dinde Sauce champignons (lait)	Émincé de boeuf au paprika (tomate, *)	Curry de légumes (tomate)	Dés encornets géants frais à la Tomate (tomate, poisson)
* Raviolis au saumon (menu sans viande)	Petits-pois/carottes (pois, carotte)	Brocoli braisé et lardons	et lentilles du Berry (Label Rouge)	Riz basmati Bio
Yaourt aromatisé (lait)	Fromage	Fromage	Fromage blanc individuel Bio	Brie Meaux AOP
	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat (lait)		Fruit de saison Bio

Semaine 21 Du mardi 21 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade tortis couleurs au thon (poisson, tomate, Carotte)	Carotte râpée Bio (carotte)	Betteraves rouges Bio (vinaigrette Servie à part)	Radis et beurre
	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Dos de colin Sauce citronnée	Steak fromager (lait)	Saumonette Sauce tomato grill
	Poêlée ratatouille maison (tomate, aubergine)	Purée mousseline (lait)	Haricots verts persillés	Pâtes fraîches aux œufs (86) (œuf)
	St Nectaire AOP	Fromage	Fromage	
	Fruit de saison Bio	Compote de pommes et galette St Michel	Flan nappé caramel (lait)	Yaourt nature Bio de la ferme (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.