

Menu de la Restauration scolaire



Semaine du 19 au 23 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la ciboulette	Feuilleté au fromage (lait,*)	Radis Bio et beurre	Tomate Bio à l'échalotte (tomate)	Sardines à l'huile et beurre
Boudin noir (*)	Nugget's de blé (*)	Filet de colin en sauce (lait,*, crustacé)	Sauté de bœuf à la moutarde (*)	Haut de cuisse de poulet rôti (Bleu Blanc Coeur)
Purée	Poêlée ratatouille Bio	Riz Bio	Chou-fleur braisé et carotte (*)	Gratin de courgette Bio
		Fromage	Fromage	
Entremet chocolat (*)	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio	Fruit de saison	Yaourt Bio nature

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge Bio mimosas (œuf)	Taboulé Bio maison (tomate)	Pâté de foie et cornichons (*)	Melon	Carotte râpée Bio
Emincé de dinde Sauce au curry (*)	Filet de colin Sauce Normande (crustacé,*)	Emincé de boeuf bourguignon (*,tomate)	Rôti de porc Bio au thym	Croustillant fromager (*)
Carotte Bio à la crème (lait,*)	Haricots verts persillés (*)	Ebly	Frites	Petits-pois à la tomate (*)
		Fromage		Fromage
Fruit de saison Bio	Yaourt de la ferme aromatisé à la fraise	Flamby	Gâteau d'anniversaire (*)	Fruit de saison Bio

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

Local/Circuit court

BIO

Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie la saisonnalité des légumes, les produits locaux. Nous travaillons avec la plateforme "mangeons bio ensemble" et le Ressort de Thuré.

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

