

Menu de la Restauration scolaire



Semaine du 16 au 20 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et dés de jambon (*)	Feuilleté allumette au fromage (*,lait)	Salade de chèvre chaud (lait)	Tomate vinaigrette	Tortis couleurs au thon (*)
Lamelles d'encornet à l'Armoricaine (*)	Omelette au fromage (œuf,lait)	Emincé de dinde au curry (*)	Blanquette de veau (*)	Filet de colin pané (*) et citron
Riz Bio Créole	Poêlée ratatouille (*)	Carotte Vichy	Frite	Gratin de chou-fleur (lait)
Fromage		Salade et fromage		Fromage
Fruit de saison	Petits-suisses aromatisés (lait)	Yaourt nature Bio (lait)	Chausson aux pommes (*)	Fruit de saison

Bébé

Blanc de poulet Purée et courgette	Jambon blanc Purée et carotte	Dinde escalope Purée et h.beurre	Boeuf haché Purée et brocoli	Colin Purée et h.vert
---------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

Semaine du 23 au 25 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Betterave rouge assaisonnée	Pâté de campagne (*) et cornichons	Férié	
Steak fromager (*)	Langues de bœuf en sauce (*)	Filet de colin Sauce citronnée (*)		
Haricot beurre persillé	Mélange 5 céréales Bio	Epinards béchamel (lait)		
Fromage	Fromage	Salade et fromage		
Entremet chocolat (lait)	Fruit de saison	Donut's sucré (*)		
Bébé				
Jambon blanc Purée et h.beurre	Boeuf haché Purée et courgette	Colin Purée et épinard		

* 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 et travaille avec la plateforme "mangeons bio ensemble".
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