

Cuisine Centrale de Naintré

Menus des écoles et de l'ALSH

L'équipe de la cuisine centrale de Naintré confectionne les repas des élèves des écoles et de l'ALSH. Tous les plats sont « fait maison », fabriqués sur site à partir de produits locaux et bio dans la mesure du possible.

Menus du 7 au 11 juin 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu Végé
Carotte râpée BIO* Filet de colin Sauce crustacé* Riz BIO Gâteau chocolat maison & crème anglaise*	Salade de lentilles BIO aux dés de jambon* Blanquette de Veau et ses légumes printaniers* Fromage (lait) Fruit de saison	Betterave rouge mimosa* Cordon bleu de dinde et petit-pois à la paysanne Salade & fromage Mousse Crunch*	Duo tomates vinaigrette Poulet (Label rouge) rôti Pâtes aux œufs Frais (86) * Crème dessert caramel*	Salade blédy (cœur de palmier, tomate, maïs)* Tajine aux légumes du soleil* Yaourt de la ferme (37)*

Menus du 14 au 18 juin 2021				
Lundi	Mardi Menu Végé	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspacho aux tomates* Colombo de dinde et purée de brocoli* Fromage* Fruit de saison	Melon Œufs BIO Sauce Aurore et Haricots vert persillé Yaourt aromatisé	Terrine de poisson maison* Boeuf Marengo* Pomme de terre vapeur Petit-suisse nature Fruit de saison	Rosette & beurre* Filet de colin frit & citron gratin de Chou-fleur* Flamby*	Concombre vinaigrette* Spaghetti BIO bolognaise & emmental râpé* Fruit de saison

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

Local Circuit court