

Menus de la Restauration scolaire

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



Semaine 17 Du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cervelas et beurre	Radis et beurre	Salade de fond d'artichauts/ tomate/maïs 	Salade verte composée (dés jambon/dés Emmental) 	Tarte aux poireaux (lait,*)
Escalope de dinde à la crème 	Goulash Hongrois (tomate,*) 	Dos de colin Sauce beurre Blanc 	Rôti de porc aux herbes de Provinces 	Cordon bleu (lait,*) 
Petits-pois et carottes (pois, carotte)	Coquillette Semi-complète Bio (P.Charentes)	Gratin de Chou-fleur 	Frites	Poêlée ratatouille (tomate,aubergine)
Compote de pomme et Galette St Michel (*)	Fromage	Petits-suisses aromatisés (lait)	Pâtisserie (*,lait,oeuf)	Fruit de saison

Bébé

Escalope de dinde Purée et petits-pois	Boeuf haché Purée et épinard	Dos de colin Purée et chou-fleur	Rôti de porc Purée et brocoli	Jambon blanc Purée et ratatouille
--	------------------------------	---	--------------------------------------	-----------------------------------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Bébé

--	--	--	--	--

* 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.