



Les menus de la cuisine centrale

Semaine du 29 juin au 3 juillet

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1 ^{er} juillet Circuit court	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Concombre à la crème* 🌿 Omelette paysanne* Salade verte 🌿 Fromage* 🌿 Cocktail de fruits et biscuit*	Tomate & mozzarella* 🌿 Saucisse de Toulouse* Petits pois & carottes 🌿 Fromage blanc bio	Melon 🌿 Spaghetti bio à la carbonara* 🌿 Salade verte et fromage* 🌿 Entremets chocolat*	Salami & beurre* 🌿 Filet de colin au beurre blanc Courgettes persillées 🌿 Petits suisses aromatisés 🌿 Fruit de saison	Gaspacho de tomates maison & croûtons* 🌿 Hauts de cuisses de poulet Tex Mex Pommes rissolées* 🌿 Glace*

* Peut contenir lait gluten œuf céleri soja fruits à coque mollusque moutarde sésame
- Toutes les viandes bœuf porc sont d'origine française - Toutes les volailles sont d'origine française
- La dinde est critère de qualité - Les potages contiennent du fromage (Boursin, Vache qui rit...)

- Poissons issus d'une filière certifiée
- Nous privilégions la saisonnalité des légumes et les produits locaux - Le pain provient des boulangeries de Naintré
- Les entrées les plats sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires