

## 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 15 au 19 février 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé au surimi*	Allumette au fromage*	Rillettes pur porc & cornichons	Salade choux, carottes et pommes BIO	Céleri rémoulade*
.....	.....	.....	.....	.....
Poisson blanc frit et citron* Petit-pois carottes	Palette de porc à la diable*	Bœuf à pot-au-feu & ses légumes*	Chipolatas*	Colin à la Normande*
.....	Lentilles BIO*	.....	Flageolets au jus*	Épinards à la crème*
.....	.....	Salade fromage*	.....	.....
Salade fromage*	Salade fromage*	.....	Salade fromage*	.....
.....	.....	Mousse au chocolat	.....	Salade fromage*
Entremet chocolat	Pomme BIO	.....	Beignet fourré chocolat/noisette*	.....
.....	.....	.....	.....	Fruit de saison

Menus du 22 au 26 février 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge vinaigrette*	Crêpe emmental*	Potage Crécy et croûtons*	Salade composée (jambon, mozza)*	Carottes et pommes râpées*
.....	.....	.....	.....	.....
Colombo de poulet et Semoule*	Bœuf braisé*	Sauté de porc champignons*	Filet de dinde à la sauce tomate*	Colin sauce curry*
.....	Chou Romanesco*	Spaghetti BIO*	Frites fraîches	Chou-fleur en gratin*
.....	.....	.....	.....	.....
Salade fromage**	Salade fromage**	Salade fromage*	Salade fromage*	Salade fromage*
.....	.....	.....	.....	.....
Petit Suisse*	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes maison*	Fromage blanc BIO

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