

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 13 au 17 septembre 2021				
Lundi	Mardi Menu végé	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte BIO râpée* Filet de colin frit & citron* Épinards à la béchamel* Pot glacé vanille/fraise*	Tomate BIO vinaigrette* Pâtes fraîches sauce chili* Yaourt aromatisé <i>de la ferme</i> *	Rillettes & cornichons* Cuisse de poulet rôti Ratatouille maison* Salade & fromage* Fruit de saison	Salade Strasbourgeoise* Jambon blanc Gratin de chou- fleur * Fromage* Fruit de saison BIO	Melon Bœuf sauce piquante Pomme de terre vapeur BIO * Crème dessert chocolat*

Menus du 20 au 24 septembre 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas d'anniversaire	Vendredi Menu végé
Betterave rouge & mimosas* Filet de dinde sauce tomato grill Petits-pois à la concassée de tomate* Yaourt nature BIO *	Salade de riz BIO niçois* Filet de colin sauce Normande Haricots verts persillées* Fromage* Fruit de saison	Radis & beurre* Bœuf bourguignon Boulgour* Salade & fromage* Flamby*	Salade de tomate & concombre BIO * Rôti de porc BIO au thym Frites Gâteau d'anniversaire*	Sardines à l'huile & beurre* Steak fromager Carotte BIO à la crème d'ail * Fromage* Fruit de saison

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

Local Circuit court