

# Menu de la Restauration scolaire



## Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpée <b>Bio</b>	Salade Tortis au thon (lait,oeuf)	Betterave rouge <b>Bio</b>	Salade de tomate <b>Bio</b>	Crêpe demi-lune au fromage (lait,oeuf,*)
Paëlla aux fruits de mer (*)	Rôti de porc <b>Bio</b> Sauce à la diable (*)	Lasagnes aux légumes (*,tomate)	Cheeseburger (lait,*)	<b>Boeuf</b> braisé (*)
Riz <b>Bio</b>	Brocolis <b>Bio</b> aux lardons	Salade verte <b>Bio</b> (œ6)	Frites potatoes	Carotte Vichy <b>Bio</b> (*)
		Fromage		
Yaourt nature sucré de la ferme (lait)	Fruit de saison	Crème dessert vanille (lait)	Glace (*)/jus de pomme <b>Bio</b> /Ketchup /bonbons	Fruit de saison <b>Bio</b>

## Semaine du 4 au 8 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Grecque <b>Bio</b>	Salade de pomme de terre et tomate <b>Bio</b> / œuf <b>Bio</b> (œuf,tomate,*)	Rillettes et cornichons (*)	Tomate <b>Bio</b> et feta (lait)	<b>Melon</b>
Sauté de porc au cidre (*)	Oeuf <b>Bio</b> Sauce tomate (*)	Filet de colin Sauce crustacé (crustacé,*)	<b>Boeuf</b> bourguignon (*)	Filet de dinde Sauce tomato grill (*)
Céréales <b>Bio</b>	Haricots verts persillés (*)	Purée	Coquillette <b>Bio</b> demi-complète et emmental râpé	Jardinière de légumes
		Salade et fromage		Salade et fromage
Fromage blanc <b>Bio</b>	Fruit de saison	Petits-suisses aromatisés	Fruit de saison <b>Bio</b>	Mousse au chocolat

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

**Local/Circuit court**

**BIO**

Tous les plats sont fabriqués à la **Cuisine centrale de Naintré** qui privilégie la saisonnalité des légumes, les produits locaux et travaille avec la plateforme "mangeons bio ensemble".  
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

