

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 29 mars au 2 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge aux pommes* Omelette à la ciboulette* Coquillettes BIO * Fromage* Fruit de saison	Betterave rouge vinaigrette* Poulet rôti à la moutarde* Julienne de légumes et pommes de terre* Yaourt aromatisé	Endive vaudoise* Colombo de porc* Lentilles BIO * Salade fromage* Fromage blanc BIO	Sardines et beurre* Bœuf sauce Orléanaise* Riz BIO Poisson d'avril au chocolat	Salade verte & emmental* Filet de colin sauce crustacé* Haricots verts persillés* Saint Nectaire AOP* Fruit de saison

Menus du 5 au 9 avril 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PÂQUES	Céleri rémoulade* Navarin d'agneau* Cube de butternut et pomme de terre (86)* Yaourt de la ferme (37)*	Chou-fleur & mimosa Saumonette à la Provençale* Purée* Salade fromage* Fruit de saison	Coleslaw* Curry de haricots rouges* Riz BIO Entremet vanille*	Tartelette au fromage* Rôti de porc aux champignons* Beignets de chou-fleur* Fruit de saison BIO

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