

Menu de la Restauration scolaire



Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Chandeleur)	Vendredi
Salade d'endives au Comté AOP et croûton (lait,*)	Bouillon vermicelle à la tomate (*,tomate)	Rillettes et cornichon (lait,*)	Potage Dubarry Bio (chou-fleur) et vache qui rit (lait,*)	Sardines à l'huile et beurre
Omelette parmentière au fromage (œuf,lait)	Cuisse de poulet rôti	Cordon bleu de dinde (lait,*)	Filet de colin sauce crustacé (*)	Tartiflette maison (pdt Scorbé 86) (lait,*)
Salade verte	Haricot beurre persillé	Coquille Bio	Epinard à la crème (lait)	Salade verte
Fruit de saison	Entremet caramel (lait)	Petits-suisse nature (lait) Fruit de saison	Mini-crêpe moelleuse sucrée (lait,œuf,*)	Fruit de saison

Semaine du 6 au 10 février 2023 (vacances)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de courgette au boursin (lait)	Céleri Bio remoulade (œuf,lait,*)	Potage de légumes et vache qui rit (lait)	Chou rouge Bio en salade et lardons	Betterave Bio Mimosas (œuf)
Galopin de veau sauce tomato grill (*)	Steak fromager (*)	Filet de colin sauce citronnée (*)	Filet de dinde sauce provençale (*)	Colombo de poulet (*)
Petit-pois et carottes	Gratin de chou-fleur (lait)	Poêlée ratatouille (tomate)	Pommes rissolées	Riz Bio
Salade et fromage Yaourt nature Bio (lait)	Fruit de saison Bio	Pâtisserie (œuf,lait,*)	Fromage blanc Bio et confiture (lait)	Salade et fromage Fruit de saison

Local/Circuit court

BIO

Produit bénéficiant d'un label (viande + poisson)

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

Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie la saisonnalité des légumes, les produits locaux. Nous travaillons avec la plateforme "mangeons bio ensemble" et le Ressort de Thuré.

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