

Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale
Place Gérard Philippe
05 49 90 03 14
Cuisine@naintre.fr



Semaine 13 Du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté allumette au fromage (lait,*)	Salade d'endive aux 3 fromages (Comté AOP, Mimolette, Emmental), servi à part	Potage Crécy Bio (chou, carotte)	Salade de chou blanc aux pommes Bio	Taboulé Maison
Bourguignon de noix de joue de bœuf (carotte, tomate,*)	Oeufs durs Bio Sauce tomate (œuf, tomate)	Sauté de porc façon paysanne (*)	Cheeseburger (lait,*,tomate)	Poisson frais selon marée Sauce Napolitaine
Purée de butternut Bio	Gratin de courgette et pomme de terre	Petits-pois et carottes (carotte, pois)	Frites	Haricot beurre persillé
Fromage		Fromage blanc	Fromage	
Fruit de saison Bio	Yaourt nature Bio	Fruit de saison	Pâtisserie (lait,œuf,*)	Fruit de saison Bio

Semaine 14 Du mardi 2 au 5 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carotte râpée Bio (carotte)	Salade de pâtes Bio au thon	Céleri Remoulade	Radis et beurre
Pâques	Raviolis à la tomate (tomate)	Nuggets de blé (*)	Palette 1/2 sel à la diable	Paëlla de la mer (riz Bio)
	Salade verte	Poêlée ratatouille (tomate, aubergine)	Lentilles vertes Du Berry (Label rouge)	Poisson frais Selon marée
		Fromage	Fromage	
	Cloches de Pâques (lait,*)	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Yaourt nature Bio

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



Produit bénéficiant d'un label (viande + poisson)

Local/Circuit court BIO/Fait maison



Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie les produits de saison et locaux avec la plateforme "mangeons bio ensemble" et le maraîchage du Ressort. 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.

ATTENTION ! Les menus peuvent être modifiés ou échangés en fonction des ruptures de stock afin d'éviter le gaspillage alimentaire.