

Menu de la Restauration scolaire



Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe demi-lune (*) au fromage	Carotte râpée Bio	Betterave rouge Bio mimosas (œuf,*)	Flan de radis à la ricotta (*)	Salade de pâtes Bio au surimi
Cuisse de poulet rôti mexicain	Boeuf bourguignon (*)	Filet de colin Sauce crustacé (*)	Oeuf dur Bio Sauce moutarde (*)	Rôti de porc échine Bio Sauce Tomato grill (*)
Duo de chou-fleur et brocoli à la tomate (*)	Pomme noisette (*)	Epinard à la béchamel (lait)	Haricot vert persillé	Lentilles Bio et carottes (*)
	Fromage	Salade et fromage	Fromage	
Crème dessert caramel (lait,*)	Fruit de saison	Petits-suisses aromatisés (lait)	Fruit de saison Bio	Yaourt nature Bio

Semaine du 6 au 10 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉRIÉ	Tomate et mozarella (lait)	Melon	Salade composée (maïs,feta,croûton) (lait,*)	Concombre vinaigrette
	Filet de colin Sauce curry (*)	Parmentier de courgettes polenta	Saucisse chipolatas	Blanquette de veau (lait,*)
	Beignet de salsifis (*)	et lentilles corail Bio gratiné (lait,*)	Haricots blancs	Riz Bio créole
		Petits-suisses nature		Fromage
	Yaourt de la ferme aromatisé (lait)	Fruit de saison	Brownie et crème anglaise (lait,œuf,*)	Fruit de saison

* 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

