

Menu de la Restauration scolaire



Semaine du 13 au 17 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte à la tomate	Pâté de campagne et cornichon	Radis rouge Bio et beurre	Carotte râpée Bio	Taboulé Bio aux mélanges 4 céréales Bio
Curry de pomme de terre / brocoli et haricots rouges	Boulettes de bœuf à l'orientale	Emincé de bœuf au basilic	Pâtes fraîches (86) aux œufs à la carbonara	Filet de colin frit et citron
	Semoule couscous	Légumes ratatouille Bio et gnocchi		Petits-pois et carottes
		Fromage et salade		Fromage
Fruit de saison	Fromage Blanc Bio et confiture à la fraise	Compote de fruits et galette	Crème dessert vanille	Fruit de saison

Semaine du 20 au 24 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la menthe	Betterave rouge Bio vinaigrette	Saucisson à l'ail et beurre	Melon	Salade de tomate et mimosas
Colombo de dinde	Boeuf braisé	Escalope de dinde viennoise et citron	Filet de colin Sauce citronnée	Nugget's de blé
Haricot beurre persillé	Purée de carotte Bio	Jardinière de légumes	Frites	Gratin de chou-fleur
Fromage		Salade et fromage		
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Donuts sucré	Cocktail de fruits et petit broyeur (Lenclôître)

* 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

