

Menu de la Restauration scolaire



Du 28 novembre au 2 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maquereau à la moutarde (*)	Potage Crécy Bio et vache qui rit Bio /croûtons	Chou-fleur Bio vinaigrette	Endive au Comté AOP (lait)	Rouleau de surimi et mayonnaise (œuf,*,lait,crustacé)
Saucisse Knack (*)	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Filet de colin sauce citronnée	Hachis végétarien Bio (*)	Boeuf braisé (*)
Coquillette Bio	Frites	Epinard à la crème (lait)	Salade verte Bio	Carotte Vichy Bio (*)
		Salade et fromage		Fromage
Danette Liégeois (lait)	Grillé aux pommes (*)	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Fruit de saison

Du 5 au 9 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge Bio et pomme Bio vinaigrette	Céleri remoulade (*)	Potage de légumes Bio et vache qui rit Bio (lait,*)	Salade verte Bio composée (lait,*)	Feuilleté allumette au fromage (lait,*)
Nugget's de blé (*)	Filet de colin sauce tomate provençale	Croque monsieur maison (lait,*)	Langue de bœuf sauce champignons (86 Scorbé) (*)	Cassoulet maison
Poêlée ratatouille (*)	Ebly	Salade verte	Purée de patate douce Bio (86 vienne) (lait)	
	Fromage	Fromage		
Yaourt crémeux aromatisé (lait)	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Pâtisserie (*)	Yaourt nature Bio (lait)

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

Local/Circuit court **BIO**
Produit bénéficiant d'un label (viande + poisson)

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

